叶兴阳

双语音标有声读物

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父



注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者： *叶兴阳*

内容来源： *公共领域英文原著*

适用对象： *英语学习者、教师、研究者*

版本日期： *2025 年*

目录

共 4 个章节

1. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000001

2. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000002

3. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000003

4. 咖喱厨师助手，或者说，(the Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 000004

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

咖喱厨师助手，或者说，(The Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 第1/4页

[-] [nəʊt] :
Transcriber's Note :
转录员的 笔记 :

转录者注：

['evri] ['efət] [hæz; həz] [biːn] [meɪd] [tuː; tə] ['replɪkeɪt] [ðɪs] [tekst][æz; əz] ['feɪθfəli] [æz; əz]['pɒsəb(ə)l] ,
Every effort has been made to replicate this text as faithfully as possible ,
每一个 努力 有 到过 制成 到 复制 这 文本 作为 忠实 作为 可能的 ,

我们已尽一切努力尽可能忠实地复制此文本。

[ɪn'kluːdɪŋ] [ˌinkən'sistənsiz] [ɪn] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌhaɪfə'neɪʃn] ;
including inconsistencies in spelling and hyphenation ;
包括 不一致之处 在 拼写 和 连字符 ;

包括拼写和断字不一致等问题；

['tʃeɪndʒɪz] ([kə'rekʃnz] [ɒv; əv] ['spelɪŋ] [ænd; ənd] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃn]) [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst]
changes (corrections of spelling and punctuation) made to the original text
变化 (更正 的 拼写 和 标点) 制成 到 这 原来的 文本
[ɑː(r); ə(r)] [mɑːkt] [laɪk] [ðɪs] .
are marked like this .
是 标记 喜欢 这 .

对原文所做的更改（拼写和标点符号的更正）会这样标记。

[ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l][tekst] [ə'pɪəz] [wen] ['hɒvərɪŋ] [ðə; ði]['kɜːsə(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] [mɑːkt] [tekst] .
The original text appears when hovering the cursor over the marked text .
这 原来的 文本 出现 什么时候 悬停 这 光标 超过 这 标记 文本 .

将鼠标悬停在标记的文本上时，会显示原文。

[ðə; ði] ['kʌri] [kʊks] [ə'sɪstənt]
THE CURRY COOK'S ASSISTANT
这 咖喱 库克的 助手

咖喱厨师的助手

[nəʊt] [ə'baʊt] “ ['kɜːriːz] ” [ɪn]
NOTE ABOUT “ CURRIES ” IN
笔记 关于 “ 咖喱 ” 在

关于“咖喱”的说明

“ ['sætədeɪ] [rɪ'vjuː] , ” [ɒk'təʊbə(r)] - , - .
“ SATURDAY REVIEW , ” OCTOBER 22 , 1887 .
“ 周六 审查 , ” 十月 - , - .

《星期六评论》，1887 年 10 月 22 日。

['evribɒdi] [huː] [laɪks] ['kʌri] , [ænd; ənd] [huː] [kæn; kən] [get] [ˌaɪ 'tiː] ([ðə; ði] ['pæmflət] , [nɒt] [ðə; ði]
Everybody who likes Curry , and who can get it (the pamphlet , not the
大家 WHO 点赞 咖喱 , 和 WHO 能 得到 它 (这 小册子 , 不是 这
['kʌri]) ,
Curry) ,
咖喱) ,

所有喜欢咖喱，并且能够买到这本小册子（不是咖喱本身）的人，

[ʃʊd; ʃəd] [ɪn'vest] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pæmflət] [baɪ] “ ['dænjəl] - , [sʌn] [ɒv; əv] ['frɑːnsɪs] ['dænjəl] ,
should invest in a little pamphlet by “ Daniel Santiagoe , son of Francis Daniel ,
应该 投资 在 一个 小的 小册子 经过 “ 丹尼尔 - , 儿子 的 弗朗西斯 丹尼尔 ,

应该投资购买一本由“弗朗西斯·丹尼尔之子丹尼尔·圣地亚哥”撰写的小册子，

['bʌtlə(r)][ænd; ənd]['fɪdlə(r)] , [ɒv; əv][kə'lʌmbəʊ] , [sɪ'lɒn] , [ænd; ənd][ðə; ði] [sɪ'lɒn] [kɔːt] , ['rɔɪəl]
butler and fiddler , of Colombo , Ceylon , and the Ceylon Court , Royal
管家 和 小提琴手 ， 的 科伦坡 ， 锡兰 ， 和 这 锡兰 法庭 ， 皇家

['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː][ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['lɪvəpuːl] .
Jubilee Exhibition , Liverpool .
禧年 展览 ， 利物浦 .

科伦坡、锡兰和锡兰宫廷的管家和提琴手，利物浦皇家禧年展览。

" [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['rɪt(ə)n] [ɪn] [dɪ'laɪtf(ə)l] ['pɪdʒɪn] - ['ɪŋglɪʃ] ([ɔː(r)] [wɒt'evə(r)] ['ʌðə(r)][bɜːd] [meɪ] [biː; bi][mɔː(r)]
" It is written in delightful pigeon - English (or whatever other bird may be more
" 它 是 书面 在 愉快 鸽子 - 英语 (或者 任何 其他 鸟 可能 是 更多的

[ə'prəʊpriət] [tuː; tə] - [aɪl]) ,
appropriate to Ceylon's isle) ,
合适的 到 - 小岛) ,

"它是用一种令人愉悦的鸽子英语（或者任何其他更适合锡兰岛的鸟类的语言）写成的"，

[ɪz][kwaɪt] [ˌʌnprɪ'tenʃəs] , [ə'vau] [ðə; ði] ['ɔːθərz] ['veri] [lɪ'dʒɪtɪmət] , [ænd; ənd] , [ɪn'diːd] ,
is quite unpretentious , avows the author's very legitimate , and , indeed ,
是 相当 朴实无华 ，公开声明 这 作者的 非常 合法的 ， 和 ， 的确 ，

它相当朴实无华，宣称作者的立场非常正当，而且，的确如此。

['lɔːdəb(ə)l][dɪ'zaɪə(r)][tuː; tə] " [meɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['fɔːtʃuːn] " [baɪ][ɪts] [seɪl] , [ænd; ənd] [kən'teɪnz]
laudable desire to " make a small fortune " by its sale , and contains
值得称赞 欲望 到 " 制作 一个 小的 财富 " 经过 它是 销售 ， 和 包含

['ædmərəb(ə)l] [rɪ'siːts] .
admirable receipts .
令人钦佩的 收据 .

出售此物品"赚取小钱"的愿望值得称赞，并且附有令人钦佩的收据。

['mɪstə(r)] . - [ɪz] [mʌtʃ] [les] ['sɪnɪk(ə)l][ðæn; ðən][ðə; ði] [ə'pɒkrɪf(ə)l] ['mɪsɪz] . [glæs] .
Mr . Santiagoe is much less cynical than the apocryphal Mrs . Glasse .
先生 . - 是 很多 较少的 愤世嫉俗 比 这 伪经 太太 . 玻璃 .

圣地亚哥先生远没有传说中的格拉斯夫人那么愤世嫉俗。

[hiː; hi] [sez] , ['ɑːftə(r)] [ˌrekə'mendɪŋ] [ðə; ði][mɔː(r)] ['eksələnt] [wei] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌri] [stəʊn] ,
He says , after recommending the more excellent way of the Curry Stone ,
他 说道 ， 后 推荐 这 更多的 出色的 方式 的 这 咖喱 石头 ，

他说，在推荐了咖喱石这种更佳的烹饪方法之后，

" [ðə; ði] [best] [ænd; ənd] ['iːzi] [wei] [ɪz][tuː; tə] [bai] [frɒm; frəm][jɔː(r); jə(r)] [rɪ'spektɪd] ['grəusəz] , [wɪtʃ] ,
" The best and easy way is to buy from your respected grocers , which ,
" 这 最好的 和 简单的 方式 是 到 买 从 你的 受人尊敬 杂货商 ， 哪个 ，

"最好最简单的方法就是从你信赖的杂货店购买，这样

[ai][ʃʊd; ʃəd] [seɪ] , [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ɒv; əv] [tuː] ['kʌləs] — [wʌn][ɪz] [braʊn] [ænd; ənd][ðə; ði]['ʌðə(r)][ɪz]
I should say , ought to be of two colours — one is brown and the other is
我 应该 说 ， 应该 到 是 的 二 颜色 — 一 是 棕色的 和 这 其他 是

['jeləʊ] ,
yellow ,
黄色的 ，

应该说，它应该是两种颜色——一种是棕色，另一种是黄色。

[ænd; ənd][ðə; ði] [red] [ɪz] [keɪ'en] ['pepə(r)] ([ɪf] [rɪ'kwaɪəd] , [hɒt] ['kɜːriːz]) .
and the red is cayenne pepper (if required , hot curries) .
和 这 红色的 是 辣椒 胡椒 (如果 必需的 ， 热的 咖喱) .

红色部分是辣椒粉（如果需要，可以做辣咖喱）。

" [hiː; hi][ɪz][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pleɪntɪv] [ə'baʊt] [ˌmʌlɪgə'tɔːni] .
" He is a little plaintive about mulligatawny .
" 他 是 一个 小的 哀怨 关于 穆里加托尼 .

"他对马利加汤有点怨恨。"

“ [waɪ] ['ɪŋglɪʃ] ['pi:p(ə)l] ['ɔ:lweɪz] [spel] [ðɪs] [wɜ:d] [rɒŋ] ?
“ Why English people always spell this word wrong ?
“ 为什么 英语 人们 总是 拼写 这 单词 错误的 ?

为什么英国人总是把这个词拼错?

['evribɒdi] [nəʊz] [ðɪs] — - , - ['pepə(r)] ; - ['tæni] , - ['wɔ:tə(r)] . -
Everybody knows this — mollagoo , ' pepper ; ' tanney , ' water . '
大家 知道 这 — - , - 胡椒 ; - 坦尼 , - 水 . -

大家都知道——mollagoo，'胡椒'；'tanney，'水'。

” [səʊ][ðə; ði] [rɪ'fɔ:məz] [hu:] [kɔ:l][ˌaɪ 'ti:] “ - ” [ɑ:(r); ə(r)][dʒʌst][æz; əz][bæd][æz; əz][wi:; wi]
” So the reformers who call it “ mulligatunny ” are just as bad as we
” 所以 这 改革者 WHO 称呼 它 “ - ” 是 只是 作为 坏的 作为 我们
[ˌdevə'ti:] [ɒv; əv] ['mʌmpsɪməs] [ænd; ənd] [ˌmʌlɪgə'tɔ:ni] [ɑ:'selvz] .
devotees of mumpsimus and mulligatawny ourselves .
信徒 的 蛆虫 和 穆里加托尼 我们自己 .

“所以那些称之为‘mulligatunny’的改革者，和我们这些mumpsimus和mulligatawny的信徒一样糟糕。”

[wi:; wi] [nəʊt] [wɪð] ['speʃ(ə)l] ['pleʒə(r)] [ə; eɪ] [rɪ'si:t] [fɔ:(r); fə(r)] “ ['tʃɪkɪn] ['məʊli] ” — ['evɪdəntli] [ðə; ði]
We note with special pleasure a receipt for “ chicken moley ” — evidently the
我们 笔记 和 特别的 乐趣 一个 收据 为了 “ 鸡 鼹鼠 ” — 显然 这
[seɪm] ['dʒi:nəs][æz; əz] [ðæt] “ ['mɒlət] ” [wɪtʃ] ['pʌz(ə)ld] ['mɪsɪz] . [klɑ:k] .
same genus as that “ mollet ” which puzzled Mrs . Clarke .
相同的 属 作为 那 “ 鼩鼱 ” 哪个 困惑 太太 . 克拉克 .

我们特别高兴地注意到“鸡肉鼹鼠”的收据——显然与令克拉克夫人困惑的“mollet”是同一属的。

[ænd; ənd][ɔ:l][ðə; ði] [prɪ'skrɪpʃən] [ɑ:(r); ə(r)] ['ɪntrəstɪŋ] .
And all the prescriptions are interesting .
和 全部 这 处方 是 有趣的 .

所有处方都很有意思。

“ ['mɔ:ldi:v] [fɪʃ] ” [si:m] [tu:; tə] [teɪk] [ðə; ði] [pleɪs] [ɒv; əv] “ [bɒm'beɪ] [dʌk] ” [ɪn] [ði:z] ['sʌðən]
“ Maldive fish ” seems to take the place of “ Bombay duck ” in these southern
“ 马尔代夫 鱼 ” 似乎 到 拿 这 地方 的 “ 孟买 鸭子 ” 在 这些 南部
['ri:dʒənz] ,
regions ,
地区 ,

在这些南方地区，“马尔代夫鱼”似乎取代了“孟买鸭”。

[ænd; ənd][ðə; ði]['nʌmbə(r)][ɒv; əv]['vedʒtəb(ə)l] ['kɜ:ri:z] [ɪz] [pə'tɪkjələli] ['nəʊtwɜ:ði] .
and the number of Vegetable Curries is particularly noteworthy .
和 这 数字 的 蔬菜 咖喱 是 特别 值得注意 .

其中蔬菜咖喱的数量尤其值得关注。

['nəʊbədi] [ni:d] [θɪŋk] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['spesəmən] [wi:; wi][hæv; həv]['gɪv(ə)n] [ðæt] ['mɪstə(r)] . -
Nobody need think from the specimens we have given that Mr . Santiagoe
无人 需要 思考 从 这 标本 我们 有 给定 那 先生 . -
[ɪz][ˌʌnɪn'telɪdʒəb(ə)l] .
is unintelligible .
是 无法理解 .

从我们提供的样本来看，没有人需要认为圣地亚哥先生的语言表达能力令人难以理解。

[hɪz; ɪz] ['ɪŋglɪʃ] [meɪ] [bi:; bi] “ ['pɪdʒɪn] ,
His English may be “ pigeon ,
他的 英语 可能 是 “ 鸽子 ,

他的英语可能是“鸽子”,

” [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [mʌtʃ] [mɔː(r)] ['iːzəli] [daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl] [tʌŋ] [ðæn; ðən][ðə; ði] [haɪ]
” but it is a much more easily digestible tongue than the high
” 但 它 是 一个 很多 更多的 容易地 可消化 舌头 比 这 高的
[ænd; ənd] ['maɪti] ['gɒb(ə)l] - ['gɒb(ə)l] [ɒv; əv][sʌm; səm][ɒv; əv]['aʊə(r)] [əʊn] [prə'fesər] [ɒv; əv] [staɪl]
and mighty gobble - gobble of some of our own professors of style
和 强大的 咕噜 - 咕噜 的 一些 的 我们的 自己的 教授们 的 风格
[ænd; ənd]['mætə(r)] .
and matter .
和 事情 .

但与我们某些文风和内容教授高高在上、滔滔不绝的言论相比，这种语言更容易被人接受。

[[truː] ['kɒpi] [frɒm; frəm] “ ['sætədeɪ] [rɪ'vjuː] . ”]
[True copy from “ Saturday Review . ”]
[真的 复制 从 “ 周六 审查 . ”]

[摘自《星期六评论》]

[ðə; ði]
THE
这

这

['kʌri] [kʊks] [ə'sɪstənt] ;
CURRY COOK'S ASSISTANT ;
咖喱 库克的 助手 ;

咖喱厨师助理;

[ɔː(r)]
OR
或者

或者

['kɜːriːz] ,
CURRIES ,
咖喱 ,

咖喱，

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] [ɪn] ['ɪŋglənd]
HOW TO MAKE THEM IN ENGLAND
如何 到 制作 他们 在 英格兰

如何在英国制作它们

[ɪn] [ðeə(r)] [ə'rɪdʒən(ə)l] [staɪl] .
IN THEIR ORIGINAL STYLE .
在 他们的 原来的 风格 .

以其原有风格。

[baɪ]
BY
经过

经过

['dænjəl] - , ['dʒen(ə)rəl] ['sɜːvənt] ,
DANIEL SANTIAGOE , General Servant ,
丹尼尔 - , 一般的 仆人 ,

丹尼尔·圣地亚哥，普通仆人

[sʌn] [ɒv; əv] ['frɑːnsɪs] ['dænjəl] , ['bʌtlə(r)][ænd; ənd] ['fɪdlə(r)] , [ˌtrɪkɪ'nɒpəli] , [mə'dræs; mə'drɑːs] , ['ɪndiə] ,
SON OF FRANCIS DANIEL , Butler and Fiddler , Trichinopoly , Madras , India ,
儿子 的 弗朗西斯 丹尼尔 , 巴特勒 和 小提琴手 , 特里奇诺波利 , 马德拉斯 , 印度 ,
[ænd; ənd][kə'lʌmbəʊ] , [sɪ'lɒn]
and Colombo , Ceylon
和 科伦坡 , 锡兰

弗朗西斯·丹尼尔之子，管家兼提琴手，印度马德拉斯特里奇诺波利和锡兰科伦坡

[sɪ'lɒn] [tiː] [haʊs] ['weɪtə(r)]
CEYLON TEA HOUSE WAITER
锡兰 茶 房子 服务员

锡兰茶馆服务员

['rɔɪəl] ['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['lɪvəpuːl] , -
Royal Jubilee Exhibition , Liverpool , 1887
皇家 禧年 展览 , 利物浦 , -

1887年利物浦皇家禧年展览会

[ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , ['glɑːzgəʊ] , -
International Exhibition , Glasgow , 1888
国际的 展览 , 格拉斯哥 , -

1888年格拉斯哥国际博览会

[θɜːd] [ɪ'dɪʃ(ə)n]
THIRD EDITION
第三 版

第三版

['lʌndən]
LONDON
伦敦

伦敦

['kiːgən] [pɔːl] , [trentʃ] & [ˌsiː 'əʊ] . , [wʌn] , [ˌpætə'nɒstə(r)] SQUARE1889
KEGAN PAUL , TRENCH & CO . , 1 , PATERNOSTER SQUARE1889
凯根 保罗 , 沟 & 一氧化碳 . , 1 , 回旋曲 SQUARE1889

KEGAN PAUL, TRENCH & CO.，帕特诺斯特广场1号，1889年

([ðə; ði] [raɪts] [ɒv; əv] [trænz'leɪʃ(ə)n] [ænd; ənd] [ɒv; əv] [ˌriːprə'dʌkʃn] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'zɜːvd] .)
(The rights of translation and of reproduction are reserved .)
(这 权利 的 翻译 和 的 生殖 是 预订的 .)

（翻译及转载权利均予保留。）

['ɪndeks] .
INDEX .
指数 .

指数。

[lɪst] [ænd; ənd] [nems] [ɒv; əv] ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
LIST AND NAMES OF CURRIES , Etc .
列表 和 姓名 的 咖喱 , ETC .

咖喱种类及名称等

[nəʊ] .
NO .
不 .

不。

PAGE1 .
PAGE1 .
PAGE1 .

第1页。

[həʊm] - [meɪd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] - .
Home - made Curry Powder 12 .
家 - 制成 咖喱 粉末 - .

自制咖喱粉 12.

[biːf] ['kʌri] ([pleɪn]) - .
Beef Curry (Plain) 53 .
牛肉 咖喱 (清楚的) - .

原味牛肉咖喱 53.

[biːf] ['kʌri] ([sɪ'lɒn] [wei]) - .
Beef Curry (Ceylon Way) 64 .
牛肉 咖喱 (锡兰 方式) - .

牛肉咖喱（锡兰风味）64.

[biːf] ['kʌri] ([mə'dræs; mə'drɑːs]) - .
Beef Curry (Madras) 75 .
牛肉 咖喱 (马德拉斯) - .

马德拉斯牛肉咖喱 75.

[biːf] ['kʌri] ([kɪ'bæb]) [mə'dræs; mə'drɑːs] - .
Beef Curry (Kabob) Madras 96 .
牛肉 咖喱 (烤肉串) 马德拉斯 - .

马德拉斯牛肉咖喱（烤肉串）96。

[biːf] ['kʌri] ([draɪ]) [duː; də] . - .
Beef Curry (Dry) do . 117 .
牛肉 咖喱 (干燥) 做 . - .

牛肉咖喱（干） do.117。

[biːf] ['kʌri] ([bɔːlz]) [duː; də] . - .
Beef Curry (Balls) do . 128 .
牛肉 咖喱 (球) 做 . - .

牛肉咖喱（球） do.128。

['tʃɪkɪn] ['kʌri] [duː; də] . - .
Chicken Curry do . 139 .
鸡 咖喱 做 . - .

鸡肉咖喱 do.139。

[snaɪp] ['kʌri] [duː; də] . - .
Snipe Curry do . 1410 .
狙击 咖喱 做 . - .

斯奈普·库里 do.1410。

['pɪdʒɪn] ['kʌri] [duː; də] . - .
Pigeon Curry do . 1511 .
鸽子 咖喱 做 . - .

鸽子咖喱 do.1511。

[pɔːk] ['kʌri] [duː; də] . - .
Pork Curry do . 1612 .
猪肉 咖喱 做 . - .

猪肉咖喱 do.1612。

[viːl] ['kʌri] [duː; də] . - .
Veal Curry do . 1713 .
小牛肉 咖喱 做 . - .

小牛肉咖喱 do.1713。

['mʌtn] ['kʌri] [duː; də] . - .
Mutton Curry do . 1814 .
羊肉 咖喱 做 . - .

羊肉咖喱 do.1814。

['pɑːtrɪdʒ] ['kʌri] [duː; də] . - .
Partridge Curry do . 1915 .
鹧鸪 咖喱 做 . - .

帕特里奇·柯里 (Partridge Curry) 于 1915 年出版。

[traɪp] ['kʌri] [duː; də] . - .
Tripe Curry do . 2016 .
肚 咖喱 做 . - .

牛肚咖喱 do.2016。

['lɪvə(r)] ['kʌri] [duː; də] . - .
Liver Curry do . 2117 .
肝 咖喱 做 . - .

肝脏咖喱 do.2117。

[tʃɒps] ['kʌrid] [duː; də] . - .
Chops Curried do . 2218 .
排骨 咖喱 做 . - .

咖喱排骨 do.2218。

[steɪks] ['kʌrid] [duː; də] . - .
Steaks Curried do . 2319 .
牛排 咖喱 做 . - .

咖喱牛排 do.2319。

[geɪm] ['kʌri] (['veəriəs]) [duː; də] . - .
Game Curry (Various) do . 2420 .
游戏 咖喱 (各种各样的) 做 . - .

Game Curry（各种）do.2420。

['ræbɪt] ([ɔː(r)] [jʌŋ] [heə(r)]) ['kʌri] - .
Rabbit (or Young Hare) Curry 2521 .
兔子 (或者 年轻的 野兔) 咖喱 - .

兔肉（或幼兔）咖喱 2521。

[eg] ['kʌri] (['waɪtɪʃ] ['jeləʊ]) - .
Egg Curry (Whitish Yellow) 2722 .
蛋 咖喱 (白色 黄色的) - .

鸡蛋咖喱（乳白色）2722。

[eg] ['kʌri] ([braʊn]) - .
Egg Curry (Brown) 2823 .
蛋 咖喱 (棕色的) - .

鸡蛋咖喱（棕色）2823。

[eg] ['kʌri] (['ɒmlət]) - .
Egg Curry (Omelet) 3024 .
蛋 咖喱 (煎蛋卷) - .

鸡蛋咖喱（煎蛋卷）3024。

[eg] ['kʌri] ([pəʊtʃt]) - .
Egg Curry (Poached) 3125 .
蛋 咖喱 (偷猎) - .

鸡蛋咖喱（水煮）3125。

[fraɪd] [egz] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] - .
Fried Eggs for Curries 3226 .
油煎 鸡蛋 为了 咖喱 - .

咖喱煎蛋 3226。

['kʌri] [sɔːs] ([braʊn]) , [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [miːt] - .
Curry Sauce (Brown) , for any Meat 3327 .
咖喱 酱 (棕色的) , 为了 任何 肉 - .

咖喱酱（棕色），适用于任何肉类 3327。

['kʌri] [sɔːs] (['jeləʊ]) , [fɔː(r); fə(r)] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [fɪʃ] - .
Curry Sauce (Yellow) , for Vegetables and Fish 3528 .
咖喱 酱 (黄色的) , 为了 蔬菜 和 鱼 - .

咖喱酱（黄色），用于蔬菜和鱼类 3528。

['kʌrid] [faʊl] ([ə; eɪ] [dʒɔɪnt]) - .
Curried Fowl (a Joint) 3629 .
咖喱 鸡 (一个 联合的) - .

咖喱鸡（一家店）3629。

['tʃɪkɪn] ['moʊli] - .
Chicken Moley 3830 .
鸡 鼹鼠 - .

鸡肉鼹鼠 3830。

[fɪʃ] ['moʊli] - .
Fish Moley 3931 .
鱼 鼹鼠 - .

Fish Moley 3931。

[fɪʃ] ['kʌri] (['sæmən]) - .
Fish Curry (Salmon) 4132 .
鱼 咖喱 (三文鱼) - .

鱼咖喱（鲑鱼）4132。

[fɪʃ] ['kʌri] (['veəriəs]) - .
Fish Curry (Various) 4233 .
鱼 咖喱 (各种各样的) - .

鱼咖喱（各种）4233。

[sɑː'diːnz] ['kʌrid] - .
Sardines Curried 4334 .
沙丁鱼 咖喱 - .

咖喱沙丁鱼 4334。

['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] - .
Vegetable Curries 4435 .
蔬菜 咖喱 - .

蔬菜咖喱 4435。

[pə'teɪtəʊ] ['kʌri] - .
Potato Curry 4536 .
土豆 咖喱 - .

土豆咖喱 4536。

['kæbɪdʒ] ['kʌri] - .
Cabbage Curry 4637 .
卷心菜 咖喱 - .

卷心菜咖喱 4637。

[biːn] ['kʌri] - .
Bean Curry 4738 .
豆 咖喱 - .

豆咖喱 4738。

['ʌnjən] ['kʌri] - .
Onion Curry 4839 .
洋葱 咖喱 - .

洋葱咖喱 4839。

['devld] ['kæbɪn] ['bɪskɪts] - .
Devilled Cabin Biscuits 4940 .
魔鬼般的 舱 饼干 - .

魔鬼小屋饼干 4940。

['devld] [miːts] - .
Devilled Meats 5041 .
魔鬼般的 肉类 - .

魔鬼肉 5041。

[ˌmʌlɪgə'tɔːni] - .
Mulligatawny 5142 .
穆里加托尼 - .

Mulligatawny 5142。

[pɪlaʊ] [raɪs] ([ə; eɪ][məʊ'hæmədən; mə'hæmədən] [dɪʃ]) - .
Pillau Rice (a Mohammedan Dish) 5343 .
皮劳 米 (一个 穆罕默丹 盘子) - .

Pillau Rice（伊斯兰教菜肴）5343。

['lemən] ([hɒt]) [sɔːs] - .
Lemon (Hot) Sauce 5444 .
柠檬 (热的) 酱 - .

柠檬（辣）酱 5444。

['æp(ə)l] ['tʃʌtni] ([haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['ɪŋglənd]) -
Apple Chutney (How to Make it in England) 55
苹果 酸辣酱 (如何 到 制作 它 在 英格兰) -

苹果酸辣酱（英式做法）55

44a .
44a .
44a .

44a.

[mɪnt] ['tʃʌtni] - .
Mint Chutney 5645 .
薄荷 酸辣酱 - .

薄荷酸辣酱 5645。

['kwɪkli] - [meɪd] - - .
Quickly - made Samball 5746 .
迅速地 - 制成 - - .

快速制作的桑巴利 5746。

[haʊ] [tuː; tə][fraɪ] [red] ['herɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] - .
How to Fry Red Herrings for Curries 5847 .
如何 到 炒 红色的 鲱鱼 为了 咖喱 - .

如何煎红鲱鱼做咖喱 5847。

[təʊst] ['kʌri] - .
Toast Curry 5948 .
吐司 咖喱 - .

吐司咖喱 5948。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [raɪs] ['paʊdə(r)] - .
How to Make Rice Powder 6049 .
如何 到 制作 米 粉末 - .

如何制作米粉 6049。

['mʌʃrʊmz] ['kʌrid] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] - .
Mushrooms Curried and Served on Toast 6150 .
蘑菇 咖喱 和 服务 在 吐司 - .

咖喱蘑菇配吐司 6150。

[haʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] [raɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] - .
How to Boil Rice for Curries 6251 .
如何 到 熬 米 为了 咖喱 - .

如何煮咖喱饭 6251。

[ə; eɪ]['sæləd][fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪn] [hɒt] ['weðə(r)] - .
A Salad for Dinner , etc . , in Hot Weather 6452 .
一个 沙拉 为了 晚餐 , ETC . , 在 热的 天气 - .

炎热天气下的晚餐沙拉等 6452。

['sʌnˌdɔːl][ɔː(r)] - , [meɪd] [ɒv; əv] ['kæbɪdʒ] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [griːnz] - .
Sundal or Poogathu , made of Cabbage and other Greens 6653 .
桑达尔 或者 - , 制成 的 卷心菜 和 其他 青菜 - .

Sundal 或 Poogathu，由卷心菜和其他绿叶蔬菜制成 6653。

['vedʒtəb(ə)lz] [bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l] - .
Vegetables Boiled for Table 6754 .
蔬菜 煮沸 为了 桌子 - .

为餐桌 6754 煮熟的蔬菜。

[ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] ['kʌri] [peɪst] - .
Economical Curry Paste 6855 .
经济 咖喱 粘贴 - .

经济型咖喱酱 6855。

['kʌri] ['paʊdə(r)] ([ə; eɪ] ['resəpi]) - .
Curry Powder (a Recipe) 6956 .
咖喱 粉末 (一个 食谱) - .

咖喱粉（配方）6956。

['kʌri] ['paʊdə(r)] (['ɔːd(ə)n(ə)ri] [wei]) - .
Curry Powder (Ordinary Way) 7057 .
咖喱 粉末 (普通的 方式) - .

咖喱粉（普通法）7057。

['kʌri] ['paʊdə(r)] ([ə; eɪ][məʊst] ['eksələnt]) - .
Curry Powder (a Most Excellent) 7158 .
咖喱 粉末 (一个 最多 出色的) - .

咖喱粉（极佳）7158。

[tə'mɑːtəʊ] ['kʌri] - .
Tomato Curry 7359 .
番茄 咖喱 - .

番茄咖喱 7359。

['kɜːriːz] ['ʌndə(r)] ['veəriəs] [nems] - .
Curries under Various Names 7460 .
咖喱 在下面 各种各样的 姓名 - .

咖喱的各种名称 7460。

['tʃʌtni] ['tʃɪkɪn] - .
Chutney Chicken 7561 .
酸辣酱 鸡 - .

酸辣酱鸡肉 7561。

[wen] [tuː; tə][juːz] ['kɜːriːz] -
When to use Curries 76
什么时候 到 使用 咖喱 -

何时使用 Curries 76

['tæmɪl][ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] [nems] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . -
Tamil and English Names for Curry Stuffs , Etc . 77
泰米尔语 和 英语 姓名 为了 咖喱 东西 , ETC . -

咖喱配料等的泰米尔语和英语名称 77

[ˌɪntrə'dʌkʃn] [baɪ][dʒeɪ] . [el] . [ʃænd] , [ˌiː es 'kjuː] .
INTRODUCTION BY J . L . SHAND , Esq .
介绍 经过 J . L . 尚德 , 先生 .

JL SHAND 律师引言

['dænjəl] - , [huː] [hæz; həz] [twaɪs] [kʌm] [frɒm; frəm][hɪz; ɪz] [sɪ'lɒn] [həʊm] [tuː; tə] [sɜːv] [ˌem 'iː][ɪn]
Daniel Santiagoe , who has twice come from his Ceylon home to serve me in
丹尼尔 - , WHO 有 两次 来 从 他的 锡兰 家 到 服务 我 在
['ɪŋglənd] [ænd; ənd] ['skɒtlənd] ,
England and Scotland ,
英格兰 和 苏格兰 ,

丹尼尔·圣地亚哥曾两次从他的锡兰家乡来到英格兰和苏格兰为我服务，

[naʊ] [gɪvz] [tuː; tə][ðə; ði] [wɜːld] [ə; eɪ]['sekənd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv][ə; eɪ] ['veri] ['væljuəb(ə)l]['lɪt(ə)l] [bʊk] ,
now gives to the world a second edition of a very valuable little book ,
现在 给予 到 这 世界 一个 第二 版 的 一个 非常 有价值的 小的 书 ,

现在，这本极具价值的小册子的第二版将献给全世界。

[ænd; ənd][hæz; həz] [ɑːskt] [ˌem 'iː][tuː; tə] [raɪt] [hɪm][æn; ən] [ˌɪntrə'dʌkʃn] .
and has asked me to write him an introduction .
和 有 问 我 到 写 他 一个 介绍 .

他请我帮他写一篇介绍信。

[æn; ən] [ˌɪntrə'dʌkʃn] [ɪz]['dʒen(ə)rəli][əˌpɒlə'dʒetɪk] ,
An introduction is generally apologetic ,
一个 介绍 是 一般来说 道歉的 ,

引言通常带有歉意，

[bʌt; bət][ai] [dɪ'pɑːt] [frɒm; frəm] ['kʌstəm] [ænd; ənd] [kən'grætʃəleɪt] [ðə; ði] ['pɜːrtʃəsər] [ɒv; əv] [ðɪs] [bʊk]
but I depart from custom and congratulate the purchasers of this book
但 我 离开 从 风俗 和 祝贺 这 购买者 的 这 书
[ə'pɒn] [əb'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [kə'lekʃ(ə)n] [ɒv; əv] ['resəpɪz] [wɪtʃ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [mʌtʃ] [tuː; tə][ðeə(r)]
upon obtaining a collection of recipes which may add much to their
之上 获得 一个 收藏 的 食谱 哪个 可能 添加 很多 到 他们的
[ˌgæstrə'nɒmɪk] [ɪn'dʒɔɪmənt] ,
gastronomic enjoyment ,
美食 享受 ,

但我打破常规，祝贺本书的购买者们获得了一系列食谱，这些食谱可以大大提升他们的美食享受。

[ænd; ənd] [pə'hæps] ['ɔːlsəʊ] [kən'trɪbjuːt] [tuː; tə] [helθ] [ænd; ənd][lɒn'dʒevəti] .
and perhaps also contribute to health and longevity .
和 也许 还 贡献 到 健康 和 长寿 .

或许还有助于健康长寿。

“ [ai][duː; də][nɒt][keə(r)][fɔː(r); fə(r)] ['kʌri] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] [hɒt] ! ! !
“ I do not care for Curry , it is too hot ! ! !
“ 我 做 不是 关心 为了 咖喱 , 它 是 也 热的 ! ! !

我不喜欢咖喱，太辣了！！！

” [ɪz][ə; eɪ] ['kɒmən] [bʌt; bət] [ɪ'rəʊniəs] [pleɪnt] ;
” is a common but erroneous plaint ;
” 是 一个 常见的 但 错误 感叹 ;

“这是一种常见但错误的抱怨；

[ænd; ənd][ðə; ði][dɪ'saɪp(ə)l][ɒv; əv] - [wɪl] [faɪnd] ['resəpɪz] [wɪtʃ] [prə'vaɪd] [ðə; ði] [fʊl] ['delɪkəsi]
and the disciple of Santiagoe will find recipes which provide the full delicacy
和 这 弟子 的 - 将要 寻找 食谱 哪个 提供 这 满的 美味
[ɒv; əv] ['iːstən] ['kɒndɪmənts] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði] [dɪs'kʌmfət] [ɒv; əv] [ɪk'sesɪv] [hiːt] .
of Eastern condiments without the discomfort of excessive heat .
的 东 调味品 没有 这 不适 的 过多的 热 .

圣地亚哥的弟子们会发现，这些食谱能够提供东方调味品的全部美味，而不会带来过辣带来的不适感。

[waɪ] [duː; də][əʊld] [iːst] ['ɪndiənz] [lɪv; laɪv][səʊ] [lɒŋ] ?
Why do old East Indians live so long ?
为什么 做 老的 东方 印度人 居住 所以 长的 ?

为什么印度老年人如此长寿？

[ɪz][ə; eɪ] ['kwestʃən] ['ɒf(ə)n] [ɑːskt] .
is a question often asked .
是 一个 问题 经常 问 .

这是一个经常被问到的问题。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][səʊ] ['meni] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)] ['penʃənəz] , [sez] [ðə; ði]['stjuːd(ə)nt][ɒv; əv]['faɪnæns] .
Because so many of them are pensioners , says the student of finance .
因为 所以 许多 的 他们 是 退休人员 , 说道 这 学生 的 金融 .

这位金融专业的学生说，因为他们当中有很多是退休人员。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][səʊ] ['meni] [ɒv; əv][ðem; ðəm][ɑː(r); ə(r)] ['kʌri] ['iːtə(r)] , [sez] [ðə; ði]['stjuːd(ə)nt][ɒv; əv]
Because so many of them are Curry eaters , says the student of
因为 所以 许多 的 他们 是 咖喱 食客 ， 说道 这 学生 的
['haɪdʒiːn] .
hygiene .
卫生 .

这位卫生专业的学生说，因为他们当中有很多人都喜欢吃咖喱。

[ɔːl] ['hjuːmən]['neɪtʃə(r)] [rɪ'kwaɪəz] [tuː; tə][biː; bi] [ə'keɪʒnəli] ['stɪmjuleɪtɪd] , [ænd; ənd][ə; eɪ][maɪld] ['kʌri]
All human nature requires to be occasionally stimulated , and a mild Curry
全部 人类 自然 需要 到 是 偶尔 刺激 ， 和 一个 温和的 咖喱
[ækts][ə'pɒn][ðə; ði] ['tɔːpɪd] ['lɪvə(r)] ,
acts upon the torpid liver ,
行为 之上 这 迟钝 肝 ，

人的本性需要偶尔的刺激，而温和的咖喱可以刺激迟钝的肝脏。

[ri'ækts] [ə'pɒn][ðə; ði][daɪ'dʒestɪv]['ɔːrgənz] , [ænd; ənd] [prə'vaɪdz] [ðə; ði] ['nesəsəri] ['stɪmjələnt] [wɪ'ðaʊt]
reacts upon the digestive organs , and provides the necessary stimulant without
反应 之上 这 消化 器官 ， 和 提供 这 必要的 兴奋剂 没有
[ɪn'dʒʊəriəs] ['kɒnsɪkwənsɪz] .
injurious consequences .
有害的 结果 .

它对消化器官产生反应，提供必要的刺激，而不会产生有害后果。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [rɪ'mɑːkəb(ə)l] [fækt] [ðæt] ['nɪəli] [ɔːl] ['kʌri] - ['iːtɪŋ] ['neɪʃnz] [ɑː(r); ə(r)] [əb'steinə]
It is a remarkable fact that nearly all Curry - eating nations are abstainers
它 是 一个 卓越 事实 那 几乎 全部 咖喱 - 吃 国家 是 禁酒者
[frɒm; frəm] [strɒŋ] [drɪŋks] .
from strong drinks .
从 强的 饮料 .

令人惊讶的是，几乎所有食用咖喱的国家都不饮用烈性酒。

['dænjəl] - ['ɪŋglɪʃ] [meɪ] [ə'keɪʒnəli] [prə'vəʊk] [ə; eɪ] [smaɪl] ,
Daniel Santiagoe's English may occasionally provoke a smile ,
丹尼尔 - 英语 可能 偶尔 惹 一个 微笑 ，

丹尼尔·圣地亚哥的英语偶尔会让人会心一笑。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz] “ ['ɪŋglɪʃ] [æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz]['spəʊkən] ” [baɪ] ['sevrəl] [m'ɪliənz] [ɒv; əv][hɜː(r); hə(r)]['mædʒəstiz]
but it is “ English as she is spoken ” by several millions of Her Majesty's
但 它 是 “ 英语 作为 她 是 说 ” 经过 一些 百万 的 她 陛下的
['sʌbdʒɪkts] ,
subjects ,
主题 ，

但这却是数百万女王陛下臣民所说的“英语”。

[ænd; ənd][ɪts][əˌrɪdʒə'næləti]['ɒf(ə)n] [lend] [ˌaɪ 'tiː] [fɔːs] .
and its originality often lends it force .
和 它是 独创性 经常 借贷 它 力量 .

而它的独创性往往赋予它力量。

[wɜː(r); wə(r)][ɪk'skjuːs] ['nesəsəri] [ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [biː; bi] [faʊnd] [ɪn] [ðɪs] ,
Were excuse necessary it would be found in this ,
是 原谅 必要的 它 会 是 成立 在 这 ，

如果需要找借口，那应该就在这里。

[ðæt] ['dænjəl] - [ɪz][ə; eɪ] [də'mestɪk] ['sɜːvənt] [tuː; tə] [huːm] ['ɪŋglɪʃ] [ɪz][ə; eɪ] ['fɒrən] [tʌŋ] .
that Daniel Santiagoe is a domestic servant to whom English is a foreign tongue .
那 丹尼尔 - 是 一个 国内的 仆人 到 谁 英语 是 一个 外国的 舌头 .

丹尼尔·圣地亚哥是一名家仆，英语对他来说是外语。

[dʒɒn] ['laʊdən] [ʃænd] .
JOHN LOUDOUN SHAND .
约翰 劳顿 尚德 .

约翰·劳顿·尚德。

- , [ruːd] [leɪn] , ['lʌndən] , [iː] . [siː] .
24 , Rood Lane , London , E . C .
- , 鲁德 车道 , 伦敦 , E . C .

伦敦鲁德巷24号，EC

['prefəs] [baɪ] ['ɔːθə(r)] .
PREFACE BY AUTHOR .
前言 经过 作者 .

作者序言。

[wɪð] [mʌtʃ] ['θæŋkfulnəs] [tuː; tə] ['mɪstə(r)] . [ə; eɪ] . ['ɛgˌmɑːnt] [heɪk] [fɔː(r); fə(r)] [hɪz; ɪz] ['kaɪndnəs] [ɪn] ['raɪtɪŋ] [ə; eɪ] ['prefəs] [fɔː(r); fə(r)] [maɪ] [fɜːst] [bʊk] [ɒn] ['kɜːriːz] ,
With much thankfulness to Mr . A . Egmont Hake for his kindness in writing a preface for my first book on Curries ,
和 很多 感恩 到 先生 . 一个 . 埃格蒙特 鳕鱼 为了 他的 仁慈 在 写作 一个 前言 为了 我的 第一的 书 在 咖喱 ,

非常感谢 A. Egmont Hake 先生为我的第一本关于咖喱的书撰写序言，

[ænd; ənd] [greɪt] ['kredɪt] [ɪz] [djuː] [tuː; tə] ['sætədeɪ] [rɪ'vjuː] [ænd; ənd] ['hʌmb(ə)l] [rɪ'spekt] [ɪz] [djuː] [tuː; tə] [maɪ] [tuː] ['mɑːstəz] ,
and great credit is due to Saturday Review and humble respect is due to my two masters ,
和 伟大的 信用 是 到期的 到 周六 审查 和 谦逊的 尊重 是 到期的 到 我的 二 大师 ,

我非常感谢《星期六评论》，也向我的两位导师致以崇高的敬意。

[ʃænd] , ['hɔːldeɪn] & [ˌsiː 'əʊ] . , [ɒv; əv] ['lʌndən] , [huː] [brɔːt] [ˌem 'iː] ['əʊvə(r)] [tuː; tə] ['ɪŋglənd] [ænd; ənd] ['skɒtlənd] ,
Shand , Haldane & Co . , of London , who brought me over to England and Scotland ,
尚德 , 霍尔丹 & 合作 . , 的 伦敦 , WHO 带来 我 超过 到 英格兰 和 苏格兰 ,

伦敦的 Shand, Haldane & Co. 公司带我来到英格兰和苏格兰，

[wɪð] [fɔː(r)] ['ʌðə(r)] ['sɜːvənts] ,
with four other servants ,
和 四 其他 仆人 ,

以及其他四名仆人，

[ænd; ənd] [ə'laʊd] [ˌem 'iː] [tuː; tə] ['pʌblɪʃ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [tuː; tə] [meɪk] [maɪ] [dɪ'zaɪəd] ['lɪt(ə)l] ['fɔːtʃuːn] ,
and allowed me to publish a little book to make my desired little fortune ,
和 允许 我 到 发布 一个 小的 书 到 制作 我的 想要的 小的 财富 ,

并让我得以出版一本小册子，赚取我梦寐以求的小财富。

[wɪtʃ] [ɪz] ['haɪli] ['kredɪtəbl] .
which is highly creditable .
哪个 是 高度 可信赖的 .

这非常值得称赞。

[frɒm; frəm] [ðə; ði] [fɜːst] [ɪ'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] - ['kɒpiz] [ai] ['fʊli] [səʊld] - ,
From the first edition of 500 copies I fully sold 400 ,
从 这 第一的 版 的 - 副本 我 完全 卖 - ,

首版500册，我全部售出了400册。

[ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] ['hʌndrəd] ['kɒpiz] [prɪ'zentɪd] [tuː; tə] [frendz] [ɪn] ['ɪŋglənd] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] .
and another hundred copies presented to friends in England and Ceylon .
和 其他 百 副本 呈现 到 朋友们 在 英格兰 和 锡兰 .

另有100本赠送给在英国和锡兰的朋友。

[maɪ] [ɪn'tenʃ(ə)n] [ɪn] ['pʌblɪʃɪŋ] [ðɪs] ['sekənd] [ɪ'dɪʃ(ə)n] [ɪz] [ðæt] [ai] [hæv; həv] ['gɪv(ə)n] [tuː] ['lɪt(ə)l] ['resəpɪz]
My intention in publishing this second edition is that I have given too little recipes
我的 意图 在 出版 这 第二 版 是 那 我 有 给定 也 小的 食谱
[ænd; ənd] [ˌɪnfə'meɪʃ(ə)n] [ɪn] [maɪ] [fɜːst] [bʊk] [fɔː(r); fə(r)] ['sɪkspəns] [iːtʃ] ['kɒpi] .
and information in my first book for sixpence each copy .
和 信息 在 我的 第一的 书 为了 六便士 每个 复制 .

我出版第二版的目的是因为第一本书每本售价六便士，但其中提供的食谱和信息太少了。

[ðəʊ] [ai] [θɔːt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [wɜːθ] ['meɪkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən] [ɪn'lɑːdʒd] [ænd; ənd] [rɪ'vaɪzd] [ɪ'dɪʃ(ə)n]
Though I thought it is worth making it an enlarged and revised edition
尽管 我 想法 它 是 值得 制作 它 一个 放大 和 修改 版
[fɔː(r); fə(r)] [seɪm] [praɪs] [ðɪs] [taɪm] ,
for same price this time ,
为了 相同的 价格 这 时间 ，

虽然我认为这次以同样的价格推出扩充修订版是值得的，

[ai] [ʃʊd; ʃəd] [laɪk] [tuː; tə] [gɪv] [gʊd] ['meni] ['resəpɪz] [fɔː(r); fə(r)] ['meɪkɪŋ] [ə; eɪ] ['kʌri] ,
I should like to give good many recipes for making a Curry ,
我 应该 喜欢 到 给 好的 许多 食谱 为了 制作 一个 咖喱 ，

我想分享很多咖喱的制作方法，

[ænd; ənd] [gɪv] [ðə; ði] [nems] [ɒv; əv] [ɔːl] [miːt]
and give the names of all Meat
和 给 这 姓名 的 全部 肉

并列出所有肉类的名称

[ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)l] [ɪn] ['ɪŋglɪʃ] [ænd; ənd] ['tæmɪl] .
and Vegetable in English and Tamil .
和 蔬菜 在 英语 和 泰米尔语 .

以及英文和泰米尔文中的蔬菜。

[ɪn] [iːtʃ] ['hedɪŋ] [ɒv; əv] ['kɜːriːz] [tuː] [sɔːrts] [ɒv; əv] [ɪn'griːdiənts] [ɑː(r); ə(r)] ['gɪv(ə)n] — [wʌn] [tuː; tə] [biː; bi]
In each heading of Curries two sorts of ingredients are given — one to be
在 每个 标题 的 咖喱 二 排序 的 原料 是 给定 — 一 到 是
[prə'kjʊəd] [ɪn] ['ɪŋglənd] ,
procured in England ,
采购 在 英格兰 ，

每种咖喱菜肴的标题下都列出了两种配料——一种需要在英国采购，

[ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪn] [sɪ'lɒn] ; [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [iːtʃ] ['kʌri] [wɪl] [biː; bi] ['prɒpəli] [ɪn'strʌktɪd] .
the other in Ceylon ; and also each Curry will be properly instructed .
这 其他 在 锡兰 ; 和 还 每个 咖喱 将要 是 适当地 指示 .

另一家在锡兰；而且每位咖喱厨师都会得到适当的指导。

[ai] [hæv; həv] ['teɪstɪd] [ðə; ði] ['kɜːriːz] [meɪd] [baɪ] [beŋ'^ɔːliː] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɒn] [bɔːd] [ɒv; əv]
I have tasted the Curries made by Bengalee , etc . , on board of
我 有 尝过 这 咖喱 制成 经过 孟加拉 , ETC . , 在 木板 的
[s'tiːməz] [ænd; ənd] [ɒn] [ʃɔː(r)] .
steamers and on shore .
蒸汽船 和 在 支撑 .

我曾在轮船上和岸上品尝过孟加拉人等制作的咖喱。

[ðeɪ] [juːz] ['prɒpə(r)] ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [bʌt; bət] [ðeɪ] ['fleɪvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [mʌtʃ] ;
They use proper Curry Stuffs , etc . , but they flavour it too much ;
他们 使用 恰当的 咖喱 东西 , ETC . , 但 他们 味道 它 也 很多 ;

他们用了正宗的咖喱料等等，但是调味太过了；

['juːzɪŋ] ['plenti] [ɒv; əv] [giː] [ænd; ənd] [fæt] ['mʌtn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , — [ðiːz] [spɔɪl] [ðə; ði] [teɪst] .
using plenty of ghee and fat mutton , etc . , — these spoil the taste .
使用 很多 的 酥油 和 胖的 羊肉 , ETC . , — 这些 剧透 这 品尝 .

使用大量的酥油和肥羊肉等——这些都会破坏味道。

[dʒʌst][ðə; ði] [seɪm] [wɪð] [bɒm'beɪ] ['kɜːriːz] ,
Just the same with Bombay Curries ,
只是 这 相同的 和 孟买 咖喱 ,

孟买咖喱也是如此。

[bʌt; bət][ɪn][mə'dræs; mə'drɑːs][ɪz][ðə; ði]['əʊnli] [pleɪs] [juː; jʊ][kʊd; kəd] [teɪst] [ə; eɪ]['prɒpə(r)] ['kʌri] ,
but in Madras is the only place you could taste a proper Curry ,
但 在 马德拉斯 是 这 仅有的 地方 你 可以 品尝 一个 恰当的 咖喱 ,
[ænd; ənd]['ɔːlsəʊ][ɪn] [sɪ'lɒn] ,
and also in Ceylon ,
和 还 在 锡兰 ,

但只有在马德拉斯才能品尝到正宗的咖喱，锡兰也是如此。

[æz; əz][ə; eɪ] [gʊd] ['meni] [kʊks] [ɒv; əv][mə'dræs; mə'drɑːs] ['prezɪdənsi] [keɪm] [tuː; tə] [sɪ'lɒn] ['sevrəl]
as a good many cooks of Madras Presidency came to Ceylon several
作为 一个 好的 许多 厨师 的 马德拉斯 总统职位 来了 到 锡兰 一些
[j'iəz] [ə'gəʊ][ænd; ənd] [spred] [aʊt] [ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv]['dʒen(ə)rəl] ['kʊkɪŋ] [ɪn] [sɪ'lɒn] .
years ago and spread out the art of general cooking in Ceylon .
年 前 和 传播 出去 这 艺术 的 一般的 烹饪 在 锡兰 .

几年前，许多来自马德拉斯管辖区的厨师来到锡兰，并将烹饪技艺传播到了锡兰。

[ai] [bɪ'liːv] [æt; ət][fɜːst][ðə; ði] ['kʊkɪŋ] ['bɪznəs] [wɒz; wəz] [ɪn'strʌktɪd] [baɪ][ˌjʊərə'piːən] [kʊks] .
I believe at first the cooking business was instructed by European cooks .
我 相信 在 第一的 这 烹饪 商业 曾是 指示 经过 欧洲的 厨师 .

我相信烹饪行业最初是由欧洲厨师指导的。

[æt; ət]['prez(ə)nt][ðeə(r)][ɪz] [tuː] ['meni] [kʊks] [ɪn] [sɪ'lɒn] ; ['ɔːlməʊst] ['evri] ['bʌtlə(r)] , - ,
At present there is too many cooks in Ceylon ; almost every butler , appoo ,
在 展示 那里 是 也 许多 厨师 在 锡兰 ; 几乎 每一个 管家 , - ,

目前锡兰的厨师太多了；几乎每个管家、阿普、

['sekənd] ['sɜːvənt] , ['kɪtʃɪn] [meit] , [gruːm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [nəʊz] [tuː; tə] [kʊk] [ə; eɪ] ['ɪŋglɪʃ]
second servant , kitchen mate , groom , etc . , knows to cook a English
第二 仆人 , 厨房 伴侣 , 新郎 , ETC . , 知道 到 厨师 一个 英语
['dɪnə(r)] ! ! !
dinner ! ! !
晚餐 ! ! !

二号仆人、厨房帮工、新郎等等，都会做英式晚餐！！！

[naʊ] [wiː; wi][ʃæl; ʃəl][gəʊ][ɒn] [wɪð] ['aʊə(r)] ['kʌri] ['bɪznəs] .
Now we shall go on with our Curry business .
现在 我们 将 去 在 和 我们的 咖喱 商业 .

现在我们继续我们的咖喱生意。

[ai] [ˌrekə'mend] [tuː; tə][traɪ] ['kʌri] ['paʊdər] [frɒm; frəm] ['sevrəl] ['grəusəz] .
I recommend to try Curry Powders from several grocers .
我 推荐 到 尝试 咖喱 粉末 从 一些 杂货商 .

我建议从几家杂货店购买咖喱粉试试。

[ðə; ði] [best] ['kʌri] ['paʊdə(r)][ɪz] [meɪd] [ɒv; əv][ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] ([wɪtʃ] [kʊd; kəd][biː; bi][gɒt][frɒm; frəm]
The best Curry Powder is made of coriander seed (which could be got from
这 最好的 咖喱 粉末 是 制成 的 香菜 种子 (哪个 可以 是 得到 从
[ðə; ði] ['kemists]) ,
the chemist's) ,
这 化学家的) ,

最好的咖喱粉是用芫荽籽制成的（药店里就能买到）。

['sæfrən] , [draɪ] ['tʃɪliz] , ['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] , [fjuː] ['mʌstəd] [siːd] , [fjuː] ['pepə(r)] [kɔːnz] .
saffron , dry chillies , cumin seed , few mustard seed , few pepper corns .
藏红花 , 干燥 辣椒 , 孜然 种子 , 很少 芥末 种子 , 很少 胡椒 玉米 .

藏红花、干辣椒、孜然籽、少许芥菜籽、少许胡椒粒。

[ɪf] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [kən'teɪnz] [ɔːl] [ðə; ði] [ə'bʌv] , [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] [gʊd] ['kʌri]
If the Curry Powder contains all the above , it is a good Curry
如果 这 咖喱 粉末 包含 全部 这 多于 , 它 是 一个 好的 咖喱

如果咖喱粉包含以上所有成分，那就是好的咖喱。

['paʊdə(r)] .
Powder .
粉末 .

粉末。

[sʌm; səm] ['kʌri] ['paʊdər] [teɪsts] [ɒv; əv] ['æsɪd] , ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] ['ʌðə(r)] ['mɪkstʃər] ,
Some Curry Powders tastes of acid , flour , and other mixtures ,
一些 咖喱 粉末 口味 的 酸 , 面粉 , 和 其他 混合物 ,

有些咖喱粉尝起来有酸味、面粉味和其他混合物的味道。

[wɪtʃ] [ai] [bɪ'liːv] [ɪz] [ˌʌn'həʊlsəm] [ɪn] ['evri] [miːnz] .
which I believe is unwholesome in every means .
哪个 我 相信 是 不健康的 在 每一个 方法 .

我认为这在任何方面都是不健康的。

[ðə; ði] ['tæmɪlz] [juːz] ['tæmərɪnd] [fɔː(r); fə(r)] [ðə; ði] ['æsɪd] [teɪst] .
The Tamils use tamarind for the acid taste .
这 泰米尔人 使用 罗望子 为了 这 酸 品尝 .

泰米尔人使用罗望子来增加酸味。

[tuː; tə] ['evri] [braʊn] ['kɜːriːz] [ðə; ði] [juːz] - [[wʌn]] ([ə; eɪ] ['saʊə(r)] [fruːt]) , ['slaɪtli] [draɪd] ,
To every brown Curries the Singalese use Gorakka [1] (a sour fruit) , slightly dried ,
到 每一个 棕色的 咖喱 这 新加坡语 使用 - [1] (一个 酸的 水果) , 轻微地 干燥 ,

僧伽罗人会在每道棕色咖喱中加入戈拉卡[1]（一种酸味水果），略微晒干，

[ænd; ənd] [laɪm] [dʒuːs] [tuː; tə] [ðeə(r)] ['jeləʊ] ['kɜːriːz] .
and lime juice to their yellow Curries .
和 酸橙 汁 到 他们的 黄色的 咖喱 .

并在他们的黄咖喱中加入青柠汁。

[ðeə(r)] [ɪz] [mʌtʃ] ['dɪfrənt] [teɪst] [bɪ'twiːn] [ə; eɪ] ['kʌri] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['tæmɪl] ['kʌri] — [ðə; ði] [teɪst] [dʒʌst] ['difəz] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] [mə'dræs; mə'drɑːs] [biːf] ['kʌri] ,
There is much different taste between a Singalese Curry and a Tamil Curry — the taste just differs the same as a Madras beef Curry ,
那里 是 很多 不同的 品尝 之间 一个 新加坡语 咖喱 和 一个 泰米尔语 咖喱 — 这 品尝 只是 不同 这 相同的 作为 一个 马德拉斯 牛肉 咖喱 ,

新加坡咖喱和泰米尔咖喱的味道截然不同——就像马德拉斯牛肉咖喱的味道也大相径庭一样。

[nəʊ] . [fɔːr] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pə'teɪtəʊ] ['kʌri] (['vedʒtəb(ə)l]) .
No . 4 , and a potato Curry (vegetable) .
不 . 4 , 和 一个 土豆 咖喱 (蔬菜) .

4号，还有一份土豆咖喱（蔬菜）。

[ðə; ði] ['kɜːriːz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['triːtɪd] [seɪm] [æz; əz] [ə; eɪ] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['ɒntreɪ] .
The Curries should be treated same as a ordinary entree .
这 咖喱 应该 是 治疗 相同的 作为 一个 普通的 主菜 .

咖喱菜肴应与普通主菜同等对待。

[ɪf] [wʌn] ['ɑːtɪk(ə)l] [juː; jʊ] [hæd; həd] [tuː] [mʌtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [spɔɪl] [ðə; ði] [həʊl] ['kʌri] .
If one article you had too much , it will spoil the whole Curry .
如果 一 文章 你 有 也 很多 , 它 将要 剧透 这 所有的 咖喱 .

如果一篇文章你读得太多，就会毁了整道咖喱。

[ɪf] [ðə; ði] [miːt] ['əʊvə(r)] [dʌn] , [nəʊ] [teɪst] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
If the meat over done , no taste in it .
如果 这 肉 超过 完毕 , 不 品尝 在 它 .

肉如果煮过头了，就没味道了。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ɔːl] ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æt; ət][hænd] ,
If you have all Curry stuffs , etc . , at hand ,
如果 你 有 全部 咖喱 东西 , ETC . , 在 手 ,

如果你手边有所有咖喱食材等等，

[kʊd; kəd] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌri] [sɔːs] [ɪn] [ten] ['mɪnɪts] [ðə; ði] ['lɒŋgɪst] ,
could make a Curry Sauce in ten minutes the longest ,
可以 制作 一个 咖喱 酱 在 十 分钟 这 最长 ,

最长十分钟就能做出咖喱酱。

[ænd; ənd][kæn; kən] [wɔːm] [ʌp] ['eni] [miːt] [fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l][ɪn][ˌaɪ 'tiː] ([ai] [miːn] [ðə; ði] [braʊn]) .
and can warm up any meat for table in it (I mean the brown) .
和 能 温暖的 向上 任何 肉 为了 桌子 在 它 (我 意思是 这 棕色的) .

可以用它加热任何肉类上桌（我是指加热至棕色）。

[ðə; ði] [waɪt] ['kʌri] [sɔːs] [ɪz] [nɒt] ['suːtəb(ə)l] , [ən'les] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l][ɔː(r)] [fɪʃ] .
The white Curry Sauce is not suitable , unless for a vegetable or fish .
这 白色的 咖喱 酱 是 不是 合适的 , 除非 为了 一个 蔬菜 或者 鱼 .

白咖喱酱不适合搭配蔬菜或鱼类食用。

[ai][kʊd; kəd] [gɪv] ['sevrəl] ['ʌðə(r)] ['resəpɪz] [tuː; tə] ['kɜːriːz] , [bʌt; bət][ðə; ði] [ə'bʌv] [sed] ['sɪksti] [wɪl] [biː; bi]
I could give several other recipes to Curries , but the above said sixty will be
我 可以 给 一些 其他 食谱 到 咖喱 , 但 这 多于 说 六十 将要 是
[kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] .
quite sufficient .
相当 充足的 .

我还可以给咖喱提供其他几种食谱，但上面提到的六十种已经足够了。

[ɪf] [juː; jʊ] ['keəfəli] [traɪd] [ðə; ði] [ə'bʌv] [sed] ['kɜːriːz] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [məʊst] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] .
If you carefully tried the above said Curries will be found most economical .
如果 你 小心 尝试 这 多于 说 咖喱 将要 是 成立 最多 经济 .

如果您仔细尝试以上方法，就会发现咖喱是最经济实惠的。

[ə; eɪ][mə'dræs; mə'drɑːs] ['wʊmən] [kæn; kən] [biːt] ['eni] ['ʌðə(r)] ['ɪndiən]
A Madras woman can beat any other Indian
一个 马德拉斯 女士 能 打 任何 其他 印度

马德拉斯的女人可以打败任何其他印度女人。

['wʊmən] [ɪn] ['kʌri] ['kʊkɪŋ] .
woman in Curry cooking .
女士 在 咖喱 烹饪 .

一位正在烹饪咖喱的女士。

[ɪn] ['sevrəl] ['dʒɛntriz] ['haʊzɪz] [ɪn][mə'dræs; mə'drɑːs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
In several gentry's houses in Madras , etc . ,
在 一些 绅士们 房屋 在 马德拉斯 , ETC . ,

在马德拉斯等地的几位乡绅家中，

[ðeɪ] [kiːp] [ə; eɪ] ['wʊmən] [tuː; tə] [meɪk] ['kɜːriːz] [ænd; ənd][prɪ'peə(r)]['vedʒtəb(ə)lz][fɔː(r); fə(r)]['teɪb(ə)l] —
they keep a woman to make Curries and prepare vegetables for table —
他们 保持 一个 女士 到 制作 咖喱 和 准备 蔬菜 为了 桌子 —
[wiː; wi] [kɔːl] [hɜː(r); hə(r)] “ - - ” — [bɪ'saɪdz] [ðə; ði] [kʊk] [ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] ['meɪti] .
we call her “ Thanney Kareyitchi ” — besides the cook and kitchen matey .
我们 称呼 她 “ - - ” — 除了 这 厨师 和 厨房 伙计 .

除了厨师和厨房帮工之外，他们还雇佣了一位妇女专门负责做咖喱和准备餐桌上的蔬菜——我们称她为“Thanney Kareyitchi”。

[ðə; ði][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] ['ɔːlweɪz][ðə; ði][best] , [mʌtʃ] ['dɪfrənt] [ðæn; ðən][ə; eɪ][ˌben'gɔːl][ɔː(r)]
The Madras Curry always the best , much different than a Bengal or
这 马德拉斯 咖喱 总是 这 最好的 , 很多 不同的 比 一个 孟加拉 或者
[bɒm'beɪ] ['kʌri] , [tuː; tə][maɪ][ə'pɪnjən] .
Bombay Curry , to my opinion .
孟买 咖喱 , 到 我的 观点 .

在我看来，马德拉斯咖喱永远是最好的，与孟加拉咖喱或孟买咖喱截然不同。

[diː] . - .
D . SANTIAGOE .
D . - .

D. 圣地亚哥。

[ˌɪntə'næʃ(ə)nəl] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] ,
International Exhibition ,
国际的 展览 ,

国际展览会

['glɑːzgəʊ] , - .
Glasgow , 1888 .
格拉斯哥 , - .

格拉斯哥，1888年。

['prefəs] [ɒv; əv][maɪ] [fɜːst] [ɪ'dɪʃ(ə)n] .
PREFACE OF MY FIRST EDITION .
前言 的 我的 第一的 版 .

我的第一版序言。

[baɪ][ə; eɪ] . ['ɛgˌmɑːnt] [heɪk] , [ˌiː es 'kjuː] .
By A . Egmont Hake , Esq .
经过 一个 . 埃格蒙特 鳕鱼 , 先生 .

作者：A. Egmont Hake，法学博士

[[truː] ['kɒpi] .]
[TRUE COPY .]
[真的 复制 .]

【真实副本】

[ðə; ði] ['ɔːθə(r)] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [wɜːk] [hæz; həz] [ɑːskt] [ˌem 'iː][tuː; tə] [raɪt] [hɪm][ə; eɪ] ['prefəs] ,
The author of this little work has asked me to write him a Preface ,
这 作者 的 这 小的 工作 有 问 我 到 写 他 一个 前言 ,

这部小作品的作者请我为他写一篇序言。

[ænd; ənd][ai]['glædli][duː; də][səʊ] , [ɪ'speʃəli] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [help][tuː; tə][faɪnd][hɪm] ['baɪəz] ,
and I gladly do so , especially if it will help to find him buyers ,
和 我 乐意 做 所以 , 尤其 如果 它 将要 帮助 到 寻找 他 买家 ,

我很乐意这样做，尤其是如果这有助于他找到买家的话。

[æz; əz] [wel] [æz; əz] ['ridər] ,
as well as readers ,
作为 出色地 作为 读者 ,

以及读者们，

[huː] [wɪl] [pʊt]['ɪntuː] ['præktɪs] [ðə; ði]['ædmərəb(ə)l] [rɪ'siːts] [hiː; hi] ['ɒfəz] [tuː; tə] ['gʊəmeɪz] [ænd; ənd]
who will put into practice the admirable receipts he offers to gourmets and
WHO 将要 放 进入 实践 这 令人钦佩的 收据 他 优惠 到 美食家 和
['ʌðə(r)z] .
others .
其他的 .

他将把提供给美食家和其他人的绝佳食谱付诸实践。

[fɔː(r); fə(r)][maɪ] [əʊn] [pɑːt] [ai][kæn; kən] [spiːk] [wɪð] [sʌm; səm] [ɔː'θɒrəti] — [ɪn'diːd] [ðə; ði] [best] —
For my own part I can speak with some authority — indeed the best —
为了 我的 自己的 部分 我 能 说话 和 一些 权威 — 的确 这 最好的 —
[æz; əz][tuː; tə][ðə; ði] ['eksələns] [ɒv; əv] - ['kɜːriːz] ,
as to the excellence of Santiagoe's Curries ,
作为 到 这 卓越 的 - 咖喱 ,

就我个人而言，我可以相当有权威地——实际上是最权威的——来谈谈圣地亚哥咖喱的卓越品质。

[fɔː(r); fə(r)][ai][ˌeɪ 'em] [ə'mʌŋ] [ðə; ði] ['fɔːtʃənət] [fjuː] [huː] [hæv; həv] ['teɪstɪd] [ðem; ðəm][ɪn] ['ɪŋglənd] .
for I am among the fortunate few who have tasted them in England .
为了 我 是 之中 这 幸运 很少 WHO 有 尝过 他们 在 英格兰 .

因为我是少数有幸在英国品尝过它们的人之一。

[ai][wɒz; wəz] [pə'tɪkjələli] [strʌk] [baɪ][ə; eɪ] [rɪ'mɑːk] [wɪtʃ] - [meɪd] [wen] [ai] [ɑːskt] [hɪm]
I was particularly struck by a remark which Santiagoe made when I asked him
我 曾是 特别 击 经过 一个 评论 哪个 - 制成 什么时候 我 问 他
[wɒt] [hiː; hi] [wʊd] [laɪk] [ˌem 'iː][tuː; tə] [raɪt] [ɪn][hɪz; ɪz]['lɪt(ə)l] [bʊk] .
what he would like me to write in his little book .
什么 他 会 喜欢 我 到 写 在 他的 小的 书 .

当我问圣地亚哥希望我在他的小册子上写些什么时，他的一句话让我印象尤为深刻。

[sʌm; səm] ['ɔːθəz] [mait] [hæv; həv] [rɪ'plaɪd] “ [spiːk] [ʌp] [fɔː(r); fə(r)][maɪ] ['kɜːriːz] !
Some authors might have replied “ Speak up for my Curries !
一些 作者 可能 有 回复 “ 说话 向上 为了 我的 咖喱 !

有些作者可能会回答：“为我的咖喱说声谢谢！”

” ['ʌðə(r)z] [mait] [hæv; həv] [sed] , “ [seɪ] [ə; eɪ] [gʊd] [wɜːd] [fɔː(r); fə(r)][maɪ] [bʊk] ; ” [bʌt; bət][hiː; hi] ,
” others might have said , “ Say a good word for my book ; ” but he ,
” 其他的 可能 有 说 , “ 说 一个 好的 单词 为了 我的 书 ; ” 但 他 ,

其他人可能会说：“帮我说说我书的好话吧;”但他，

[ɪn][ðə; ði] ['fʊlnɪs] [ɒv; əv]['grætɪtjuːd] , [sed] ,
in the fulness of gratitude , said ,
在 这 充满 的 感激 , 说 ,

他满怀感激地说：

“ [preɪz] [maɪ] ['mɑːstəz] .
“ Praise my Masters .
“ 称赞 我的 大师 .

“赞美我的主人。”

” [hiː; hi] [ðen] [went] [ɒn][tuː; tə] [spiːk] [ɒv; əv] [haʊ] ['mɪstə(r)] . [ʃænd] [ænd; ənd]['mɪstə(r)] . ['hɔːldeɪn]
” He then went on to speak of how Mr . Shand and Mr . Haldane
” 他 然后 去 在 到 说话 的 如何 先生 . 尚德 和 先生 . 霍尔丹
[hæd; həd] [brɔːt] [hɪm][ænd; ənd][hɪz; ɪz] ['feləʊ] - ['sɜːvənts] [ɔːl][ðə; ði] [wei] [frɒm; frəm] [sɪ'lɒn] [tuː; tə]
had brought him and his fellow - servants all the way from Ceylon to
有 带来 他 和 他的 同伴 - 仆人 全部 这 方式 从 锡兰 到
['ɪŋglənd] .
England .
英格兰 .

“然后他接着讲述了尚德先生和霍尔丹先生是如何把他和他的仆人们从锡兰一路带到英国的。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['əʊnli][feə(r)][tuː; tə] [pɔɪnt] [aʊt] [ðæt] [ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] [ɒv; əv] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɪz][nɒt] “ ['ɪŋglɪʃ]
It is only fair to point out that the English of this little book is not “ English
它 是 仅有的 公平的 到 观点 出去 那 这 英语 的 这 小的 书 是 不是 “ 英语
[æz; əz][ʃiː; ʃi][ɪz]['spəʊkən] ,
as she is spoken ,
作为 她 是 说 ,

必须指出的是，这本小册子的英文并非“她口语中的英语”。

” [bʌt; bət] [ˌreprɪ'zents] [ðə; ði] [ɪk'spreʃ(ə)n] [ɒv; əv] - [ɪn][ɪts] ['neɪtɪv] ['kɒstjuːm] — [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['tæmɪl]
” but represents the expression of Santiagoe in its native costume — it is Tamil
” 但 代表 这 表达 的 - 在 它是 本国的 戏服 — 它 是 泰米尔语
['æŋglɪsˌaɪzd][baɪ] - [hɪm'self] .
Anglicised by Santiagoe himself .
英语化 经过 - 他自己 .

但这代表了圣地亚哥身着本土服饰的表达——它是圣地亚哥本人用泰米尔语英语化的。

[æz; əz] - [sez] , “ [aɪ] [laɪk] ['brəʊkən] ['ɪŋglɪʃ] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] ['leɪdɪz] ['dʒentlmən] [laɪk] [ðæt] .
As Santiagoe says , “ I like broken English , because ladies gentlemen like that .
作为 - 说道 , “ 我 喜欢 破碎的 英语 , 因为 女士们 先生们 喜欢 那 .

正如 Santiagoe 所说，“我喜欢不标准的英语，因为女士们先生们喜欢这样。”

” [ðə; ði] ['ɔːθə(r)] [ɪz][ə; eɪ] ['neɪtɪv] [ɒv; əv] [ˌtrɪkɪ'nɒpəli] .
” The author is a native of Trichinopoly .
” 这 作者 是 一个 本国的 的 特里奇诺波利 .

“作者是特里奇诺波利人。”

[hɪz; ɪz] ['grænfɑːðə(r)] [ænd; ənd]['ʌŋk(ə)l][wɜː(r); wə(r)] [dɪ'stɪŋgwɪʃt] ['drʌmə] [ɪn] ['ɪndiən] ['ɪnfəntri]
His grandfather and uncle were distinguished drummers in Indian infantry
他的 祖父 和 叔叔 是 杰出的 鼓手 在 印度 步兵
['redʒəmənt] — [ɪn]['ʌðə(r)] [wɜːdz] ,
regiments — in other words ,
军团 — 在 其他 字 ,

他的祖父和叔叔都是印度步兵团中杰出的鼓手——换句话说，

[ðeɪ] [wɜː(r); wə(r)] ['mɑːstəz] [ɒv; əv][ðə; ði] [tɒm] - [tɒm] .
they were masters of the tom - tom .
他们 是 大师 的 这 汤姆 - 汤姆 .

他们是演奏嗵嗵鼓的高手。

[hiː; hi][hæz; həz][lɪvd; 'laɪvd][ɔːl][hɪz; ɪz][laɪf][ɪn] [sɪ'lɒn] , [[ˌtuː'tuː]] [ænd; ənd][fɔː(r); fə(r)][ðə; ði][lɑːst]['sev(ə)n]
He has lived all his life in Ceylon , [2] and for the last seven
他 有 居住地 全部 他的 生活 在 锡兰 , [2] 和 为了 这 最后的 七
[j'iəz] — [ðæt] [ɪz] ,
years — that is ,
年 — 那 是 ,

他一生都生活在锡兰[2]，并且在过去的七年里——也就是说，

[sɪns] [hiː; hi][wɒz; wəz][ˌsɪks'tiːn] — [hæz; həz] [biːn] [ɪn][ðə; ði] ['sɜːvɪs] [ɒv; əv] ['ɪŋglɪʃ] ['rezɪdənts] ,
since he was sixteen — has been in the service of English residents ,
自从 他 曾是 十六 — 有 到过 在 这 服务 的 英语 居民 ,

他从十六岁起就一直在为英国居民服务，

[ɒv; əv] [huːm] [hiː; hi] [ə'pɪəz] [tuː; tə][hæv; həv] ['nʌθɪŋ] [bʌt; bət] ['plez(ə)nt] [ˌrekə'lekʃnz] .
of whom he appears to have nothing but pleasant recollections .
的 谁 他 出现 到 有 没有什么 但 令人愉快的 回忆 .

他似乎对他们只有美好的回忆。

[ˌaɪ 'tiː] [wʊd] [siːm] [ðæt] [ðɪs] [wɪl] [biː; bi][ðə; ði] [keɪs] [ɪn][hɪz; ɪz] [ɪk'spɪəriəns] [ɒv; əv] ['ɪŋglənd] ,
It would seem that this will be the case in his experience of England ,
它 会 似乎 那 这 将要 是 这 案件 在 他的 经验 的 英格兰 ,

就他在英国的经历来看，情况似乎确实如此。

['wɪðə(r)] [hiː; hi][hæz; həz] [kʌm] [wɪð] ['ʌðə(r)z][æz; əz]['weɪtə(r)][æt; ət][ðə; ði] [sɪ'lɒn] [tiː] [rʊmz; ruːmz][ɪn]
whither he has come with others as waiter at the Ceylon Tea Rooms in
往哪里去 他 有 来 和 其他的 作为 服务员 在 这 锡兰 茶 房间 在
[ðə; ði] ['lɪvəpuːl] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] — [ðəʊ] [hiː; hi][təʊld][ˌem 'iː] [wɪð] [mʌtʃ] ['mɒdəsti] [ðæt]
the Liverpool Exhibition — though he told me with much modesty that
这 利物浦 展览 — 尽管 他 讲述 我 和 很多 谦逊 那

他曾和其他人一起到利物浦展览中心的锡兰茶室当服务员——尽管他非常谦虚地告诉我，

" ['piːp(ə)l] [wɜː(r); wə(r)] ['veri] [kaɪnd] , [bʌt; bət] [hiː; hi] [sə'pəʊzd; sə'pəʊzɪd] [ðə; ði] [sɪ'lɒn] ['sɜːvənts]
" people were very kind , but he supposed the Ceylon servants
" 人们 是 非常 种类 , 但 他 据称 这 锡兰 仆人
[wɜː(r); wə(r)] [ə; eɪ] ['nɒv(ə)lti] .
were a novelty .
是 一个 新奇 .

"人们都很友善，但他认为锡兰仆人是新鲜事物。"

" [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] , [tuː; tə] [seɪ] [ðə; ði] [liːst] , ['haɪli] ['kredɪtəbl] [tuː; tə] - [ðæt] , [wɪð] ['meni] ['djuːtiz]
" It is , to say the least , highly creditable to Santiagoe that , with many duties
" 它 是 , 到 说 这 至少 , 高度 可信赖的 到 - 那 , 和 许多 职责
[tuː; tə] [pə'fɔːm] ,
to perform ,
到 履行 ,

"毫不夸张地说，圣地亚哥身负重任，却依然能做到如此，这着实令人钦佩。"

[ænd; ənd] [ðiːz] [ə'mɪd] [ðə; ði] [dɪ'stræktɪŋ] ['ɪnfluənsɪz] [ɒv; əv] ['aʊə(r)] ['westən] [ˌsɪvəlaɪ'zeɪʃn] ,
and these amid the distracting influences of our Western civilization ,
和 这些 之中 这 分散注意力 影响 的 我们的 西 文明 ,

而这一切都发生在我们西方文明带来的种种干扰之中。

[hiː; hi] [ʃʊd; ʃəd] [hæv; həv] [kəm'paɪld] [ðɪs] ['juːsf(ə)l] ['lɪt(ə)l] [gaɪd] [tuː; tə] [ðə; ði] [ɑːt] [ɒv; əv] ['kʌri] ['kʊkɪŋ] .
he should have compiled this useful little guide to the art of Curry cooking .
他 应该 有 编译 这 有用 小的 指导 到 这 艺术 的 咖喱 烹饪 .

他本应该编写这本实用的咖喱烹饪小指南。

[ðə; ði] ['spɪrɪt] [ɒv; əv] [bri'lɑːt] - ['sævərɪn] [ænd; ənd] [ɒv; əv] ['sɔɪər] [ɪz] [strɒŋgə(r)] [ðæn; ðən] [ðə; ði] [ɪ'femərəl]
The spirit of Brillat - Savarin and of Soyer is stronger than the ephemeral
这 精神 的 布里拉特 - 沙瓦林 和 的 索耶 是 更强 比 这 短暂的
[ət'rækʃnz] [ɒv; əv] [æn; ən] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] .
attractions of an exhibition .
景点 的 一个 展览 .

布里亚-萨瓦兰和索耶的精神比展览的短暂吸引力更强大。

[let] [ˌjuː 'es] [həʊp] - ['entəpraɪz] [wɪl] [biː; bi] [mɔː(r)] ['lɑːstɪŋ] [ðæn; ðən] [ðiːz] ;
Let us hope Santiagoe's enterprise will be more lasting than these ;
让 我们 希望 - 企业 将要 是 更多的 持久 比 这些 ;

希望圣地亚哥的事业能够比这些事业更长久；

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ə'tʃiːv] [ɪts] [eɪm] [ɪn] ['pɒpjələraɪzɪŋ] [sɪ'lɒn] ['kɜːriːz] [ɪn] [ðɪs] ['kʌntri] ;
that it will achieve its aim in popularizing Ceylon Curries in this country ;
那 它 将要 达到 它是 目的 在 普及 锡兰 咖喱 在 这 国家 ;

它将实现其在我国推广锡兰咖喱的目标；

[ænd; ənd] [ðæt] [hɪz; ɪz] " [bʊk] [ɒn] ['kɜːriːz] " [wɪl] [pɑːs] [θruː] ['meni] [ɪ'dɪʃnz] ,
and that his " Book on Curries " will pass through many editions ,
和 那 他的 " 书 在 咖喱 " 将要 经过 通过 许多 版本 ,

他的《咖喱之书》将会多次再版。

[ænd; ənd] [brɪŋ] [hɪm] [ðə; ði] " ['lɪt(ə)l] ['fɔːtʃuːn] " [hiː; hi] [dɪ'zɜːvs] .
and bring him the " little fortune " he deserves .
和 带来 他 这 " 小的 财富 " 他 值得 .

给他带来他应得的"小财富"。

([saɪnd]) [ə; eɪ] . ['ɛgˌmɑːnt] [heɪk] ,
(Signed) A . EGMONT HAKE ,
(签名) 一个 . 埃格蒙特 鳕鱼 ,

（签名）A. 埃格蒙特·哈克

[ˈɔːθə(r)] [ɒv; əv] “ [ˈdʒen(ə)rəl] [ˈɡɔːrdənz] [ˈdʒɜːn(ə)l] [æt; ət] [kɑːˈtuːm] ; ” [ˈedɪtə(r)] [ɒv; əv] “ [ðə; ði] [ˈstɔːri] [ɒv; əv] [ˌtʃaɪˈniːz] [ˈɡɔːd(ə)n] ,
Author of “ General Gordon's Journal at Khartoum ; ” Editor of “ The Story of Chinese Gordon ,
作者 的 “ 一般的 戈登的 杂志 在 喀土穆 ; ” 编辑 的 “ 这 故事 的 中国人 戈登 ,

《戈登将军在喀土穆的日记》的作者；《中国戈登的故事》的编辑

” [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . ; [kəˈmɪʃənə(r)] [ɒv; əv] [wɔː(r)] [ˈtrəufiz] , [ˈrɔɪəl] [ˈdʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪˈliː] [ˌeksɪˈbɪʃ(ə)n] , [ˈlɪvəpuːl] , - .
” etc . , etc . ; Commissioner of War Trophies , Royal Jubilee Exhibition , Liverpool , 1887 .
” ETC . , ETC . ; 专员 的 战争 奖杯 , 皇家 禧年 展览 , 利物浦 , - .

等等；皇家禧年展览会战争奖杯专员，利物浦，1887 年。

[ˈkɒpi] [ɒv; əv] [ðə; ði] [nəʊt] [ɒv; əv] [maɪ] [fɜːst] [ɪˈdɪʃ(ə)n] [ɒn] [ˈkɜːriːz] .
COPY OF THE NOTE OF MY FIRST EDITION ON CURRIES .
复制 的 这 笔记 的 我的 第一的 版 在 咖喱 .

我的第一版咖喱食谱的注释副本。

[ai] [beg] [tuː; tə] [brɪŋ] [ðə; ði] [ˈfɒləʊɪŋ] [rɪˈsiːts] [tuː; tə] [ˈkɜːriːz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
I beg to bring the following Receipts to Curries , etc .
我 求 到 带来 这 下列的 收据 到 咖喱 , ETC .

请将以下收据带到 Curries 等餐厅。

[ai] [həʊp] [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [biː; bi] [ˈhændi] [tuː; tə] [ˈleɪdɪz] , [ˈhaʊskiːpə(r)] , [kʊks] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] .
I hope it will be handy to ladies , housekeepers , cooks , etc .
我 希望 它 将要 是 便利 到 女士们 , 管家 , 厨师 , ETC .

我希望它能对女士们、家庭主妇、厨师等有所帮助。

[ai] [ˈəʊnli] [ˈmenʃ(ə)n] [ðə; ði] [ˈiːzi] [wei] [ɒv; əv] [ˈmeɪkɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪn] [ˈɪŋɡlənd] ,
I only mention the easy way of making it in England ,
我 仅有的 提到 这 简单的 方式 的 制作 它 在 英格兰 ,

我只提一下在英国制作这种食物的简便方法。

[fɔː(r); fə(r)] [ˈskeəsəti] [ɒv; əv] [freʃ] [ænd; ənd] [pjʊə(r)] [ˈkʌri] [stʌf] [nʌn] [prəˈkjʊərəbl] .
for scarcity of fresh and pure Curry stuffs none procurable .
为了 缺乏 的 新鲜的 和 纯的 咖喱 东西 没有任何 可采购 .

由于新鲜纯正的咖喱原料稀缺，无法采购。

[stɪl] , [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [ˈveri] [ˈtrʌb(ə)lsəm] [tuː; tə] [ɡraɪnd] [ðə; ði] [ˈkʌri] [stʌf] [wɪˈðaʊt] [ə; eɪ] [ˈkʌri] [stəʊn] ,
Still , it is very troublesome to grind the Curry stuffs without a Curry stone ,
仍然 , 它 是 非常 麻烦的 到 研磨 这 咖喱 东西 没有 一个 咖喱 石头 ,

然而，如果没有咖喱石，研磨咖喱食材是非常麻烦的。

[wɪtʃ] [ɪz] [ˈveri] [ˈkɒmən] [tuː; tə] [ə; eɪ] [ˈneɪtɪv] [ˈkuːli] [ɒv; əv] [ˈɪndiə] .
which is very common to a native Cooly of India .
哪个 是 非常 常见的 到 一个 本国的 冷静 的 印度 .

这在印度本土的苦力中非常常见。

[nəʊ] [ˈneɪtɪv] [ˈhaʊzɪz] [wɪˈðaʊt] [ə; eɪ] [ˈkʌri] [stəʊn] .
No native houses without a Curry stone .
不 本国的 房屋 没有 一个 咖喱 石头 .

没有咖喱石的本地房屋不多见。

[ðə; ði] [wei] [ðə; ði] [ˈneɪtɪv] [ɡˈɜːlz] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . , [ɡraɪnd] [ðə; ði] [ˈkʌri] [stʌf] [wɪl] [biː; bi] [æn; ən] [əˈstɒnɪʃmənt] [tuː; tə] [ˌjʊərəˈpiːən] [ˈleɪdɪz] .
The way the native girls , etc . , grind the Curry stuffs will be an astonishment to European ladies .
这 方式 这 本国的 女孩们 , ETC . , 研磨 这 咖喱 东西 将要 是 一个 惊讶 到 欧洲的 女士们 .

当地女孩研磨咖喱食材的方式会让欧洲女性感到惊讶。

[ðə; ði] [best] [wei] [tuː; tə] [graɪnd] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ɪn] ['ɪŋɡlənd] , [baɪ] [hɑːd] [stəʊn] [meɪd] ['mɔːtə(r)] [ɔː(r)] ['paʊndə(r)] ,
The best way to grind the Curry powder in England , by hard stone made mortar or pounder ,
这 最好的 方式 到 研磨 这 咖喱 粉末 在 英格兰 ，经过 难的 石头 制成 砂浆 或者 重锤 ，

在英国，研磨咖喱粉的最佳方法是用坚硬的石臼或捣杵。

[bʌt; bət] [ðə; ði] [best] [ænd; ənd] ['iːzi] [wei] [ɪz] [tuː; tə] [bai] [frɒm; frəm] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'spektɪd] ['grəusəz] ,
but the best and easy way is to buy from your respected grocers ,
但 这 最好的 和 简单的 方式 是 到 买 从 你的 受人尊敬 杂货商 ，

但最好最简单的方法是从你信赖的杂货店购买。

[wɪtʃ] , [ai] [ʃʊd; ʃəd] [seɪ] , [ɔːt] [tuː; tə] [biː; bi] [ɒv; əv] [tuː] ['kʌləs] ,
which , I should say , ought to be of two colours ,
哪个 ，我 应该 说 ，应该 到 是 的 二 颜色 ，

我认为，它应该是两种颜色的。

[wʌn] [ɪz] [braʊn] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌðə(r)] [ɪz] ['jeləʊ] ,
one is brown and the other is yellow ,
一 是 棕色的 和 这 其他 是 黄色的 ，

一个是棕色的，另一个是黄色的。

[ænd; ənd] [ðə; ði] [red] [ɪz] [keɪ'en] ['pepə(r)] ([ɪf] [rɪ'kwaɪəd] [hɒt] ['kɜːriːz]) .
and the red is cayenne pepper (if required hot Curries) .
和 这 红色的 是 辣椒 胡椒 （如果 必需的 热的 咖喱 ）.

红色部分是辣椒粉（如果需要制作辣咖喱）。

[wɪð] [rɪ'gɑːd] [tuː; tə] [ə'bʌv] ,
With regard to above ,
和 看待 到 多于 ，

关于上述内容，

[ɪf] [keə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['teɪkən] [ænd; ənd] [meɪk] [ðə; ði] ['kɜːriːz] [wɪð] ['eni] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ]
if care should be taken and make the Curries with any of the following
如果 关心 应该 是 已采取 和 制作 这 咖喱 和 任何 的 这 下列的

如果使用不当，应使用以下任何一种食材制作咖喱。

[miːt] : — [biːf] , ['mʌtn] , ['tʃɪkɪn] , [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
meat : — Beef , mutton , chicken , fish , etc . , etc . , and vegetables ,
肉 : — 牛肉 ，羊肉 ，鸡 ，鱼 ， ETC . ， ETC . ，和 蔬菜 ，

肉类：牛肉、羊肉、鸡肉、鱼肉等，以及蔬菜。

[juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [æn; ən] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] ['ɪŋglɪʃ] [miːl] [tuː; tə] [hæv; həv] [æn; ən] ['ɪndiən] [dɪʃ] ;
you will find it an economical dish for an English meal to have an Indian dish ;
你 将要 寻找 它 一个 经济 盘子 为了 一个 英语 一顿饭 到 有 一个 印度 盘子 ；

你会发现，对于英国人来说，享用一道印度菜既经济实惠又美味。

[ɪf] ['lɪt(ə)l] [keə(r)] [ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [ɪz] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] , [wɪl] [faɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [ə; eɪ] ['relɪʃ] .
if little care and attention is given to it , will find it as a relish .
如果 小的 关心 和 注意力 是 给定 到 它 ，将要 寻找 它 作为 一个 尽情享用 .

如果对它不加注意和呵护，它就会变成一种美味佳肴。

[ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ai] [mʌst; məst] [seɪ] ,
The same time I must say ,
这 相同的 时间 我 必须 说 ，

与此同时，我必须说，

['meni] ['pɑːtiz] ['vɪzɪtɪd] ['aʊə(r)] ['ɪndiən] ['kɒntɪnənt] [wɪl] [nəʊ] [ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['kʌri] [æz; əz] [wel]
many parties visited our Indian continent will know the taste of a Curry as well
许多 各方 到访 我们的 印度 大陆 将要 知道 这 品尝 的 一个 咖喱 作为 出色地
[æz; əz] [maɪ] [əʊn] [ɪk'spɪəriəns] .
as my own experience .
作为 我的 自己的 经验 .

许多到访过印度大陆的人都会了解咖喱的味道，就像我一样。

[ai] [hæv; həv] [biːn] [ɪn'strʌktɪd] [baɪ] ['sevrəl] [hed] [kʊks] [ɒv; əv] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] .
I have been instructed by several head cooks of India and Ceylon .
我 有 到过 指示 经过 一些 头 厨师 的 印度 和 锡兰 .

我曾接受过印度和锡兰几位主厨的指导。

[maɪ] [əʊn] ['piːp(ə)l] [ɑː(r); ə(r)] [kʊks] ['ʌndə(r)] ['sevrəl] [rɪ'spektɪd] ['dʒentri] [ɒv; əv] [sɪ'lɒn] [ænd; ənd] ['ɪndiə] .
My own people are cooks under several respected gentry of Ceylon and India .
我的 自己的 人们 是 厨师 在下面 一些 受人尊敬 绅 的 锡兰 和 印度 .

我的家人在锡兰和印度的几位受人尊敬的绅士手下做厨师。

[naʊ] , [ai] [mʌst; məst] [seɪ] ,
Now , I must say ,
现在 , 我 必须 说 ,

现在，我必须说，

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ə; eɪ] ['næʃ(ə)nəl] [fuːd] [tuː; tə] ['neɪtɪvz] [ɒv; əv] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] [æz; əz] [biːf] [ænd; ənd]
it is a national food to natives of India and Ceylon as beef and
它 是 一个 国家的 食物 到 本地人 的 印度 和 锡兰 作为 牛肉 和
[bred] [tuː; tə] [ˌjʊərə'piːənz] .
bread to Europeans .
面包 到 欧洲人 .

对于印度和锡兰的居民来说，它是国民食物，就像牛肉和面包对于欧洲人一样。

[wɪð] [ə'tenʃ(ə)n] [tuː; tə] [ðɪs] [ai] [maɪ'self] [ˌeɪ 'em] [ə; eɪ] ['sɜːvənt] [ɒv; əv] ['dʒentlmən] [æz; əz] [ə'pruːvd]
With attention to this I myself am a servant of gentlemen as approved
和 注意力 到 这 我 我 是 一个 仆人 的 先生们 作为 得到正式认可的
[kʊk] ,
cook ,
厨师 ,

我本人也十分注重这一点，我是一名受雇于绅士的厨师，并被认可为厨师。

['sekənd] [bɔɪ] , ['dresɪŋ] [bɔɪ] , [haʊs] [ænd; ənd] ['dʒen(ə)rəl] ['sɜːvənt] , [ænd; ənd] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] [tuː; tə]
second boy , dressing boy , house and general servant , and will answer to
第二 男生 , 敷料 男生 , 房子 和 一般的 仆人 , 和 将要 回答 到
['sevrəl] ['ʌðə(r)] [kə'pæsəti] ,
several other capacity ,
一些 其他 容量 ,

二号男仆、穿衣男仆、家务杂工，还将承担其他几个职务。

[æz; əz] [klɑːk] , [stɔː(r)] - ['kiːpə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
as clerk , store - keeper , etc . , etc .
作为 职员 , 店铺 - 守门员 , ETC . , ETC .

担任店员、店主等等。

[ai] ['əʊnli] [θɔːt] [ɒv; əv] ['pʌblɪʃɪŋ] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [wɜːk] [baɪ] [rɪ'kwest] [ɒv; əv] ['sevrəl] ['pɑːtiz] [ri'kwaiə]
I only thought of publishing this little work by request of several parties requiring
我 仅有的 想法 的 出版 这 小的 工作 经过 要求 的 一些 各方 需要
[ˌem 'iː] [tuː; tə] [raɪt] [sʌm; səm] [gʊd] ['kɜːriːz] .
me to write some good Curries .
我 到 写 一些 好的 咖喱 .

我之所以想到发表这篇小作品，完全是应几方要求，希望我写一些好的咖喱菜谱。

[səʊ][dʒʌst][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [ai] [meɪ] [hæv; həv][ðə; ði] [tʃɑːns] [ɒv; əv] ['prɪntɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ænd; ənd] [meɪk]
So just the same time I may have the chance of printing it and make
所以 只是 这 相同的 时间 我 可能 有 这 机会 的 印刷 它 和 制作
[ə; eɪ] [smɔːl] ['fɔːtʃuːn] [baɪ][ðə; ði]['feɪvə(r)][ɒv; əv] ['kʌstəməz] ,
a small fortune by the favour of customers ,
一个 小的 财富 经过 这 偏爱 的 顾客 ,

所以与此同时，我或许有机会把它印出来，靠着顾客的青睐发一笔小财。

[ænd; ənd][baɪ][ðeə(r)] ['feɪvərɪŋ] [ˌem 'iː][tuː; tə] [sel] [ðiːz] [fjuː] ['hʌndrəd] ['kɒpiz] , [wɪl] [biː; bi] ['haɪli]
['θæŋkfl] ;
and by their favouring me to sell these few hundred copies , will be highly thankful ;
和 经过 他们的 偏爱 我 到 卖 这些 很少 百 副本 , 将要 是 高度 感恩 ;

他们慷慨地让我售出这几百册，我将万分感激；

[bʌt; bət][ai] [rɪ'gret] [tuː; tə] [seɪ] [ðæt] [ai][ʃʊd; ʃəd][hæv; həv] ['rɪt(ə)n] [lɑːdʒ] [ænd; ənd][mɔː(r)]['resəpɪz] ,
but I regret to say that I should have written large and more recipes ,
但 我 后悔 到 说 那 我 应该 有 书面 大的 和 更多的 食谱 ,

但遗憾的是，我应该写更多、更详细的食谱。

[bʌt; bət][maɪ] [taɪm] [ɪz] ['veri] ['lɪt(ə)l][tuː; tə][speə(r)][tuː; tə] [ə'tend] [tuː; tə] [ðɪs] [wɜːk] .
but my time is very little to spare to attend to this work .
但 我的 时间 是 非常 小的 到 空闲的 到 出席 到 这 工作 .

但我几乎没有时间处理这项工作。

[wɪð] [rɪ'gɑːdz] [ai] [həʊp] [ðə; ði] ['lʌvəz] [ɒv; əv] ['kʌri] [wɪl] [biː; bi]['sætɪsfaɪ] [wɪð] [ðiːz] [ə'kʌmpəniɪŋ]
['resəpɪz] ,
With regards I hope the lovers of Curry will be satisfy with these accompanying recipes ,
和 问候 我 希望 这 恋人 的 咖喱 将要 是 满足 和 这些 随同 食谱 ,

在此，我希望咖喱爱好者们会对这些附带的食谱感到满意。

[wɪtʃ] , [ai][ʃʊd; ʃəd] [seɪ] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [ɪn] ['ɪŋglənd] [wɪð] ['kʌri] [stʌf] [ænd; ənd][prə'vɪʒ(ə)nz]
[prə'kjʊərəbl][hɪə(r)] .
which , I should say can be made in England with Curry stuffs and provisions procurable here .
哪个 , 我 应该 说 能 是 制成 在 英格兰 和 咖喱 东西 和 条款 可采购 这里 .

我应该说，这道菜在英国可以用咖喱原料和这里可以买到的食材做出来。

[ðə; ði][fækt][ɪz][ai][maɪ'self][hæv; həv][traɪd] ['sevrəl] [ɒv; əv] [ðiːz] ['kɜːriːz] [ɪn] ['ɪŋglənd] ['djʊərɪŋ][maɪ] [ʃɔːt]
['vɪzɪt][ɪn] ['ɪŋglənd] ,
The fact is I myself have tried several of these Curries in England during my short visit in England ,
这 事实 是 我 我 有 尝试 一些 的 这些 咖喱 在 英格兰 期间 我的 短的 访问 在 英格兰 ,

事实上，在我短暂的英国之行中，我本人也品尝过其中几种咖喱。

[ænd; ənd] [faʊnd] [tuː; tə][biː; bi][ə; eɪ] [gʊd] [rɪ'zʌlt] , [ɪn][fækt] , [nɒt][ɪn][ɪts][ə'rɪdʒən(ə)l] [teɪst] ,
and found to be a good result , in fact , not in its original taste ,
和 成立 到 是 一个 好的 结果 , 在 事实 , 不是 在 它是 原来的 品尝 ,

结果发现效果不错，虽然味道不如原先那么好。

[bʌt; bət]['əʊnli]['sekənd][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ɪn][maɪ][ə'pɪnjən] .
but only second to it in my opinion .
但 仅有的 第二 到 它 在 我的 观点 .

但在我看来，它仅次于它。

[ɪf] ['keəfəli] [prɪ'peəd] [wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'tiː][æz; əz][ə; eɪ][ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] , [lʌntʃ] ,
If carefully prepared will find it as a economical dish for breakfast , lunch ,
如果 小心 准备 将要 寻找 它 作为 一个 经济 盘子 为了 早餐 , 午餐 ,
[ɔː(r)]['dɪnə(r)] .
or dinner .
或者 晚餐 .

如果精心烹制，这道菜经济实惠，适合作为早餐、午餐或晚餐。

['əʊnli]['lɪt(ə)l][taɪm][ænd; ənd] [ə'tenʃ(ə)n] [ɪz][rɪ'kwaɪəd] .
Only little time and attention is required .
仅有的 小的 时间 和 注意力 是 必需的 .

只需要花费少量时间和精力。

[ai] [wɪʃ] [ðə; ði]['riːdə(r)] [wɪl] [hæv; həv][ðə; ði] ['pleʒə(r)] [ɒv; əv] ['riːdɪŋ] [ðɪs] [bʊk] [raɪt] [θruː] [fɜːst] .
I wish the reader will have the pleasure of reading this book right through first .
我 希望 这 读者 将要 有 这 乐趣 的 阅读 这 书 正确的 通过 第一的 .

我希望读者能够先完整地阅读一遍这本书，享受其中的乐趣。

[ə'nʌðə(r)] ['mætə(r)][tuː; tə] [pɔɪnt] [aʊt] , [ðæt] [ɪn][mə'dræs; mə'drɑːs] [kʊks] [meɪk] ['kɜːriːz] [wɪð] [ɔː(r)]
Another matter to point out , that in Madras cooks make Curries with or
其他 事情 到 观点 出去 , 那 在 马德拉斯 厨师 制作 咖喱 和 或者
[wɪ'ðaʊt] ['kəʊkəˌnʌt] ,
without cocoanut ,
没有 椰子 ,

还有一点需要指出，在马德拉斯，厨师们做咖喱时会加椰子，也会不加。

[bʌt; bət][ɪn] [sɪ'lɒn] [nəʊ] ['kɜːriːz] [wɪ'ðaʊt] ['kəʊkəˌnʌt] , ['naɪðə(r)]['eni]['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] [wɪ'ðaʊt]
but in Ceylon no Curries without cocoanut , neither any vegetable Curries without
但 在 锡兰 不 咖喱 没有 椰子 , 两者都不 任何 蔬菜 咖喱 没有
['mɔːldiːv] [fɪʃ] .
Maldive fish .
马尔代夫 鱼 .

但在锡兰，没有椰子就没有咖喱，没有马尔代夫鱼就没有蔬菜咖喱。

[fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] [pɔɪnt] [ai][hæv; həv]['gɪv(ə)n]['resəpɪz][tuː; tə] [meɪk] [wɪð] [mɪlk] , [kriːm] , [ænd; ənd]['greɪvi] ;
For this point I have given recipes to make with milk , cream , and gravy ;
为了 这 观点 我 有 给定 食谱 到 制作 和 牛奶 , 奶油 , 和 肉汁 ;

针对这一点，我给出了用牛奶、奶油和肉汁制作的食谱；

[ænd; ənd][tuː; tə] ['evri] ['vedʒtəb(ə)l] ['kʌri] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm][ɔː(r)] [kɔːnd]
and to every vegetable Curry add a spoonful of chopped ham or corned
和 到 每一个 蔬菜 咖喱 添加 一个 一勺 的 切碎 火腿 或者 咸
[biːf] ;
beef ;
牛肉 ;

每份蔬菜咖喱中都要加入一勺切碎的火腿或咸牛肉；

[ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] [ˌɪmɪ'teɪʃn] [ɒv; əv]['mɔːldiːv] [fɪʃ] . [[θriː]] [stɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [mʌtʃ] [rɪtʃə] [tuː; tə]['vedʒtəb(ə)l]
this for imitation of Maldive fish . [3] Still it is much richer to vegetable
这 为了 模仿 的 马尔代夫 鱼 . [3] 仍然 它 是 很多 更富有 到 蔬菜
['kɜːriːz] [ðæn; ðən]['mɔːldiːv] [fɪʃ] .
Curries than Maldive fish .
咖喱 比 马尔代夫 鱼 .

这是为了模仿马尔代夫鱼。[3] 不过，它比马尔代夫鱼更适合做蔬菜咖喱。

[diː] . - .
D . SANTIAGOE .
D . - .

D. 圣地亚哥。

[sɪ'lɒn]	[kɔːt]	,	[ɑː(r)]	.	[dʒeɪ]	.	[iː]	.	,
Ceylon	**Court**	**,**	**R**	**.**	**J**	**.**	**E**	**.**	**,**
锡兰	法庭	,	拉	.	J	.	E	.	,

锡兰法院，RJE，

['lɪvəpuːl]	,	['ɪŋglənd]	,	-	.
Liverpool	**,**	**England**	**,**	**1887**	**.**
利物浦	,	英格兰	,	-	.

英国利物浦，1887年。

[ðə; ði]
THE
这

这

['kʌri]	[kʊks]	[ə'sɪstənt]	.
CURRY	**COOK'S**	**ASSISTANT**	**.**
咖喱	库克的	助手	.

咖喱厨师的助手。

[nəʊ]	.	[wʌn]	.	—	[həʊm]	-	[meɪd]	['kʌri]	['paʊdə(r)]	.
No	**.**	**1**	**.**	**—**	**HOME**	**-**	**MADE**	**CURRY**	**POWDER**	**.**
不	.	1	.	—	家	-	制成	咖喱	粉末	.

第一名——自制咖喱粉。

[ɪn]	['ɪŋglənd]	.
In	**England**	**.**
在	英格兰	.

在英国。

[wʌn]	['el biː]	.
1	**lb**	**.**
1	磅	.

1磅

[ˌkɒri'ændə(r)]	[siːd]	.
Coriander	**Seed**	**.**
香菜	种子	.

芫荽籽。

½	[ˌəʊ 'zed]	.
½	**oz**	**.**
½	盎司	.

½盎司

['sæfrən]	.
Saffron	**.**
藏红花	.

藏红花。

[wʌn]		['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]	[siːd]	.
1	**Eggspoon**	**Cumin**	**Seed**	**.**
1	蛋勺	孜然	种子	.

1 蛋勺孜然籽。

½	[diː əʊ ziː]	.	['pepə(r)]	[kɔːnz]	.
½	**doz**	**.**	**Pepper**	**Corns**	**.**
½	打	.	胡椒	玉米	.

半打胡椒粒。

[smɔːl]	[bɪt]	[ɒv; əv]	['sɪnəmən]	(	[wʌn]	[ɪn]	.
Small	**bit**	**of**	**Cinnamon**	**(**	**1**	**in**	**.**
小的	少量	的	肉桂	(	1	在	.

一小块肉桂（1英寸）

[skweə(r)]) .
square) .
正方形) .

正方形）。

[eit] [draɪd] ['tʃɪliz] [kæpsɪ'kəmz] .
8 Dried Chillies Capsicums .
8 干燥 辣椒 辣椒 .

8个干辣椒。

[fɔːr] ['teɪbəlˌspuːnz] [gʊd] [raɪs] .
4 Tablespoons good Rice .
4 汤匙 好的 米 .

4 汤匙优质大米。

[ɪn] [sɪ'lɒn] .
In Ceylon .
在 锡兰 .

在锡兰。

[ˌkɒri'ændə(r)] .
Coriander .
香菜 .

香菜。

['sæfrən] [ænd; ənd]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] .
Saffron and Cumin Seed .
藏红花 和 孜然 种子 .

藏红花和孜然籽。

['pepə(r)] [kɔːnz] .
Pepper Corns .
胡椒 玉米 .

胡椒粒。

['sɪnəmən] .
Cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

[draɪd] ['tʃɪliz] — [raɪs] .
Dried Chillies — Rice .
干燥 辣椒 — 米 .

干辣椒——米饭。

['kʌri] [liːvz] , [ænd; ənd] [fjuː] ['ʌðə(r)] [θɪŋz] [ɒv; əv] [wɪtʃ] ['kænɒt] [biː; bi] [prə'kjʊəd] [ɪn] ['ɪŋglənd] .
Curry Leaves , and few other things of which cannot be procured in England .
咖喱 树叶 , 和 很少 其他 事物 的 哪个 不能 是 采购 在 英格兰 .

咖喱叶，以及其他一些在英国买不到的东西。

[en] . [biː] . — [ai]['əʊnli]['menʃ(ə)n] [ðɪs] [həʊm] - [meɪd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ,
N . B . — I only mention this home - made Curry Powder ,
N . B . — 我 仅有的 提到 这 家 - 制成 咖喱 粉末 ,

注——我只提到了这种自制咖喱粉，

[ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən][prə'kjʊə(r)][ðə; ði] [ə'bʌv] [sed] ['kʌri] [stʌf] ['seprətli] [frɒm; frəm][ðə; ði] ['kemɪsts]
if you can procure the above said Curry Stuffs separately from the chemists
如果 你 能 采购 这 多于 说 咖喱 东西 分别地 从 这 化学家
[ɔː(r)]['grəusəz] .
or grocers .
或者 杂货商 .

如果你能从药店或杂货店单独购买到上述咖喱配料的话。

[æz; əz][ai] [hɜːd] [frɒm; frəm][ə; eɪ] ['dʒentlmən] [ɪn] ['lɪvəpuːl] , " ['evriθɪŋ] [ðə; ði] [wɜːld] [pɹədj'uːsɪz]
As I heard from a gentleman in Liverpool , " Everything the world produces
作为 我 听到 从 一个 绅士 在 利物浦 , " 一切 这 世界 产
[kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [ɪn] ['lʌndən] " ! ! !
can be bought in London " ! ! !
能 是 买 在 伦敦 " ! ! !

正如我从一位利物浦的先生那里听到的，"全世界生产的东西都可以在伦敦买到"！！！

[məʊd] . — [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] ([nɒt] [æn; ən] [ɪ'næmld] [wʌn]) [ɒn] ['faɪə(r)] ;
Mode . — Place a frying - pan (not an enamelled one) on fire ;
模式 . — 地方 一个 煎炸 - 平底锅 (不是 一个 珐琅 一) 在 火 ;

模式——将煎锅（非搪瓷锅）放在火上；

[suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [gets] [hɒt] [pʊt] [ɪn][ðə; ði][ˌkɒri'ændə(r)] ; [wen] [naɪs][ænd; ənd][gəʊld] ['kʌlə(r)] [teɪk]
soon as it gets hot put in the coriander ; when nice and gold colour take
很快 作为 它 获得 热的 放 在 这 香菜 ; 什么时候 好的 和 金子 颜色 拿
[ˌaɪ 'tiː] [ɒf]
it off
它 离开

锅一热就放香菜；烤至金黄色即可取出。

[ænd; ənd][pʊt][ɒn][ə; eɪ] [pleɪt] [ə'gen] .
and put on a plate again .
和 放 在 一个 盘子 再次 .

然后重新放到盘子里。

[set][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɒn]['faɪə(r)][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] , ['pepə(r)] [kɔːnz] ,
Set the frying - pan on fire and add the cumin seed , pepper corns ,
放 这 煎炸 - 平底锅 在 火 和 添加 这 孜然 种子 , 胡椒 玉米 ,
[draɪ] ['tʃɪliz] .
dry chillies .
干燥 辣椒 .

将煎锅放在火上，加入孜然籽、胡椒粒、干辣椒。

[dʒʌst] [gɪv] [ə; eɪ] [ʃeɪk] ,
Just give a shake ,
只是 给 一个 摇 ,

摇一摇就行了。

[ænd; ənd] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] [mɔː(r)] [ʃeɪks] [ænd; ənd][pʊt][ɒn][ə; eɪ]
and take it off and give it two or three more shakes and put on a
和 拿 它 离开 和 给 它 二 或者 三 更多的 奶昔 和 放 在 一个
[pleɪt] ,
plate ,
盘子 ,

把它取下来，再摇晃两三下，然后放在盘子里。

[bʌt; bət][doʊnt][pʊt][ðə; ði] ['sæfrən] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] .
but don't put the saffron in the frying - pan .
但 不 放 这 藏红花 在 这 煎炸 - 平底锅 .

但不要把藏红花放进煎锅里。

[naʊ] [waɪp][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ænd; ənd][set][ɒn]['faɪə(r)] [ə'gen] ; [wen] [hɒt] , [pʊt][ɪn][ðə; ði][raɪs] ,
Now wipe the frying - pan , and set on fire again ; when hot , put in the rice ,
现在 擦拭 这 煎炸 - 平底锅 , 和 放 在 火 再次 ; 什么时候 热的 , 放 在 这 米 ,

现在擦干净煎锅，重新开火；锅热后，放入米饭。

[ænd; ənd] [kiːp] [ɒn] ['ʃeɪkɪŋ] [tɪl] [iːtʃ] [greɪn] [gets] ['goʊldɪʃ] [braʊn] ; [duː; də] [nɒt] [let][ˌaɪ 'tiː] [bɜːn] .
and keep on shaking till each grain gets goldish brown ; do not let it burn .
和 保持 在 摇晃 直到 每个 粮食 获得 金黄色 棕色的 ; 做 不是 让 它 烧伤 .

继续摇晃，直到每一粒谷物都变成金棕色；不要让它烧焦。

[ðə; ði] [raɪs] [ɒn] [bɔːd] [ɒv; əv] [ʃɪps] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] [tuː; tə] [ðɪs] ['betə(r)] [ðæn; ðən] [juː; jʊ] ['baɪɪŋ] [frɒm; frəm]
The rice on board of ships will answer to this better than you buying from
这 米 在 木板 的 船舶 将要 回答 到 这 更好的 比 你 购买 从
[jɔː(r); jə(r)] ['grəusəz] ;
your grocer's ;
你的 杂货店 ;

船上的大米比你在杂货店买的大米更能满足这个需求；

[bʌt; bət] [ɪn] [ðə; ði] ['skeəsəti] [ɒv; əv] [ə'bʌv] ['eni] [raɪs] [wɪl] [duː; də] .
but in the scarcity of above any rice will do .
但 在 这 缺乏 的 多于 任何 米 将要 做 .

但在缺乏上述物资的情况下，任何种类的大米都可以。

[naʊ] [wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [wiː; wi] [ʃæl; ʃəl] [hæv; həv] [tuː; tə] [graɪnd] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð]
Now when all these are done we shall have to grind it to a smooth
现在 什么时候 全部 这些 是 完毕 我们 将 有 到 研磨 它 到 一个 光滑的
['paʊdə(r)] .
powder .
粉末 .

现在，当所有这些步骤完成后，我们需要将其研磨成细粉。

[ðiːz] ['kænɒt] [biː; bi] [dʌn] [ən'les] [juː; jʊ] [hæv; həv] [ə; eɪ] [stəʊn] - [meɪd] ['paʊndə(r)] [ɔː(r)] ['kʌri] [stəʊn]
These cannot be done unless you have a stone - made pounder or Curry stone
这些 不能 是 完毕 除非 你 有 一个 石头 - 制成 重锤 或者 咖喱 石头
[ænd; ənd] ['graɪndə(r)] .
and grinder .
和 磨床 .

只有拥有石制捣杵或咖喱石和研磨器，才能完成这些工作。

[ðə; ði] ['lætə(r)] [ai] [hæv; həv] [nɒt] [siːn] [ɪn] ['ɪŋglənd] ,
The latter I have not seen in England ,
这 后者 我 有 不是 已见 在 英格兰 ,

后者我在英国没有见过。

[stɪl] [ðeə(r)] [ɪz] [ðə; ði] ['faɪnɪst] [strɒŋ] ['met(ə)l] [stəʊnz] [ɪn] ['ɪŋglənd] .
still there is the finest strong metal stones in England .
仍然 那里 是 这 最好的 强的 金属 石头 在 英格兰 .

英国仍然拥有最优质、最坚固的金属石材。

[ðə; ði] ['kʌri] [stəʊn] [ænd; ənd] ['graɪndə(r)] [ɪz] [bɔːt] [fɔː(r); fə(r)] [nəʊ] ['mʌni] [ɪn] [ʌp] ['kʌntri] [ɒv; əv]
The Curry stone and grinder is bought for no money in up country of
这 咖喱 石头 和 磨床 是 买 为了 不 钱 在 向上 国家 的
[sɪ'lɒn] ,
Ceylon ,
锡兰 ,

咖喱石和研磨器是在锡兰内陆地区免费买到的。

[bʌt; bət] [ɪn] [kə'lʌmbəʊ] , [ðə; ði] [tʃiːf] ['sɪti] [hɪə(r)] , [wiː; wi] [peɪ] - [sents] , [tuː; tə] [ɑːz] . [ˌtuː'tuː] - ['siːˌtiː'ɛs] .
but in Colombo , the chief city here , we pay 50 cents , to Rs . 2 50 cts .
但 在 科伦坡 , 这 首席 城市 这里 , 我们 支付 - 分 , 到 卢比 . 2 - cts .

但在科伦坡（这里的主要城市），我们支付 50 分，也就是 2.50 卢比。

[iːtʃ] .
each .
每个 .

每个。

['kʌri] [stəʊn] [ænd; ənd] ['graɪndə(r)] [wɪl] [lɑːst] [fɔː(r); fə(r)] [ˌdʒenə'reɪʃnz] .
Curry stone and grinder will last for generations .
咖喱 石头 和 磨床 将要 最后的 为了 几代人 .

咖喱石和研磨器可以传世。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['betə(r)][tuː; tə][graɪnd][ɔːl] ['kʌri] [stʌf] ['seprətli] [ænd; ənd] [kiːp] [iːtʃ] [ɪn][ɪts] [əʊn] ['bɒt(ə)l] ,
It is better to grind all Curry stuffs separately and keep each in its own bottle ,
它 是 更好的 到 研磨 全部 咖喱 东西 分别地 和 保持 每个 在 它是自己的 瓶子 ,

最好将所有咖喱配料分别研磨，然后分别装在各自的瓶子里保存。

[ðen] [juː; jʊ] [wɪl] [biː; bi]['keəf(ə)l][ɒv; əv] [wɒt] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)] [ə'baʊt] ,
then you will be careful of what you are about ,
然后 你 将要 是 小心 的 什么 你 是 关于 ,

这样你就会注意自己的言行举止了。

[ænd; ənd][juː; jʊ] [wɪl] [nəʊ] [haʊ] [mʌtʃ] [juː; jʊ][ɑː(r); ə(r)]['juːzɪŋ][ɒv; əv] [iːtʃ] [stʌf] .
and you will know how much you are using of each stuff .
和 你 将要 知道 如何 很多 你 是 使用 的 每个 东西 .

这样你就能知道每种东西你用了多少。

[fɔː(r); fə(r)] ['eni] [miːt] ['kʌri] ([pə(r)]['el biː] .) [ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teɪblspuːn]
For any meat Curry (per lb .) add one tablespoon
为了 任何 肉 咖喱 (每 磅 .) 添加 一 汤匙

任何肉类咖喱（每磅）加一汤匙

[ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] , [ə; eɪ] ['sɔːltˌspuːn] [ɒv; əv] ['sæfrən] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] , [dæʃ]
coriander seed , a saltspoon of saffron , a pinch of cumin seed , dash
香菜 种子 , 一个 盐匙 的 藏红花 , 一个 捏 的 孜然 种子 , 短跑
[ɒv; əv] ['pepə(r)] ,
of pepper ,
的 胡椒 ,

芫荽籽、一小勺藏红花、一小撮孜然籽、少许胡椒粉

[smɔːl] [bɪt][ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [wʌn] - [hɑːf] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [raɪs] ['paʊdə(r)] ; [ɪf] [prɪ'fɜːd] [hɒt] ,
small bit of cinnamon , one - half tablespoon of rice powder ; if preferred hot ,
小的 少量 的 肉桂 , 一 - 一半 汤匙 的 米 粉末 ; 如果 首选 热的 ,
[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] [keɪ'en] .
add a bit of cayenne .
添加 一个 少量 的 辣椒 .

少许肉桂粉，半汤匙米粉；如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉。

[fɔː(r); fə(r)] [waɪt] ['kɜːriːz] , ['əʊnli][wʌn] - [hɑːf] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sæfrən] [tuː; tə][biː; bi] ['ædɪd] .
For white Curries , only one - half teaspoon of saffron to be added .
为了 白色的 咖喱 , 仅有的 一 - 一半 茶匙 的 藏红花 到 是 额外 .

对于白咖喱，只需加入半茶匙藏红花。

[ɪf] [æt; ət][hænd] , [dʒʌst] [kʌt] [ə; eɪ] [jʌŋ] ['kæpsɪkəm][ɪn] ['kwɔːtəz] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kʌri]
If at hand , just cut a young capsicum in quarters and add to the Curry
如果 在 手 , 只是 切 一个 年轻的 辣椒 在 四分之一 和 添加 到 这 咖喱
.
.
.

如果手边有嫩甜椒，只需将其切成四瓣，加入咖喱中即可。

[juː; jʊ][kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [griːn] ['tʃɪliz] [tuː; tə] [miːt] ['kɜːriːz] ['ɔːlsəʊ] .
You can add a green chillies to Meat Curries also .
你 能 添加 一个 绿色的 辣椒 到 肉 咖喱 还 .

你也可以在肉咖喱中加入青辣椒。

[ɪf] [ðə; ði] [ə'bʌv] [həʊm] [meɪd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ['kænɒt] [biː; bi] [dʌn] ,
If the above home made Curry Powder cannot be done ,
如果 这 多于 家 制成 咖喱 粉末 不能 是 完毕 ,

如果以上自制咖喱粉的做法行不通，

[juː; jʊ][ʃæl; ʃəl][hæv; həv][tuː; tə] [bai] [θriː] [sɔːrts][ɒv; əv] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
you shall have to buy three sorts of Curry Powder .
你 将 有 到 买 三 排序 的 咖喱 粉末 .

你需要购买三种咖喱粉。

[ˌkɒri'ændə(r)] , [raɪs] , ['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] , [ænd; ənd] ['pepə(r)] ([wʌn] ['mɪkstʃə(r)]) ; [keɪ'en] [ænd; ənd]
Coriander , rice , cumin seed , and pepper (one mixture) ; cayenne and
香菜 , 米 , 孜然 种子 , 和 胡椒 (一 混合物) ; 辣椒 和
['sæfrən] [iːtʃ] ['seprətli] ['bɒtld] .
saffron each separately bottled .
藏红花 每个 分别地 瓶装 .

香菜、大米、孜然籽和胡椒（一种混合物）；辣椒和藏红花分别单独装瓶。

['ʌðə(r)] [θɪŋz] [kæn; kən] [biː; bi] [gɒt] [frɒm; frəm] [jɔː(r); jə(r)] [rɪ'spektɪv] ['grəusəz] .
Other things can be got from your respective grocers .
其他 事物 能 是 得到 从 你的 各自 杂货商 .

其他物品可以从各自的杂货店购买。

[ɪf] [juː; jʊ] [bai] [ə; eɪ] [mɪkst] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [ɔː(r)] [peɪst] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [teɪst] ['evriθɪŋ] [tuː] [mʌtʃ] ,
If you buy a mixed Curry Powder or Paste , it will taste everything too much ,
如果 你 买 一个 混合 咖喱 粉末 或者 粘贴 , 它 将要 品尝 一切 也 很多 ,

如果你买的是混合咖喱粉或咖喱酱，那味道会太杂，各种味道都混在一起。

[æz; əz] ['fɒləʊɪŋ] : — [hiːt] !
as following : — Heat !
作为 下列的 : — 热 !

如下：——热！

[hɒt] ?
hot ?
热的 ?

热的？

['bɪtə(r)] , ['saʊə(r)] ['flaʊə(r)] , [spaɪs] , [ænd; ənd] [tuː] [mʌtʃ] [ɒv; əv] ['jeləʊ] ['kʌlə(r)] [ɒv; əv] ['sæfrən] ,
bitter , sour flour , spice , and too much of yellow colour of saffron ,
苦的 , 酸的 面粉 , 香料 , 和 也 很多 的 黄色的 颜色 的 藏红花 ,

苦涩、酸涩的面粉、香料，以及过量的藏红花黄色。

[ænd; ənd] [tuː] [mʌtʃ] [ɒv; əv] [ə; eɪ] [naɪs] ['kʌri] [smel] .
and too much of a nice Curry smell .
和 也 很多 的 一个 好的 咖喱 闻 .

还有太浓的咖喱香味。

[ðə; ði] [fækt] [ɪz] , [ai] [hæv; həv] ['teɪstɪd] ['sevrəl] ['kʌri] ['paʊdər] [ænd; ənd] [peɪst] [ɪn] ['ɪŋglənd] ,
The fact is , I have tasted several Curry Powders and Paste in England ,
这 事实 是 , 我 有 尝过 一些 咖喱 粉末 和 粘贴 在 英格兰 ,

事实上，我在英国尝过好几种咖喱粉和咖喱酱。

[ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [ɪn] ['skɒtlənd] , [bʌt; bət] ['nʌθɪŋ] ['iːkwəl] [tuː; tə] ['seprət] ['kʌri] [stʌf] .
and also in Scotland , but nothing equal to separate Curry stuffs .
和 还 在 苏格兰 , 但 没有什么 平等的 到 分离 咖喱 东西 .

苏格兰也有，但没有像其他地方那样提供单独的咖喱。

[ɪf] [ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
If the Curry stuffs , etc . ,
如果 这 咖喱 东西 , ETC . ,

如果咖喱馅料等等，

[ɑː(r); ə(r)] [ɪm'pɔː(r)tɪd] [frɒm; frəm] ['ɪndiə] [tuː; tə] ['jʊərəp] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [lɒŋ] [taɪm] ,
are imported from India to Europe it will keep good for a long time ,
是 进口 从 印度 到 欧洲 它 将要 保持 好的 为了 一个 长的 时间 ,

从印度进口到欧洲的商品可以长时间保存。

[ænd; ənd] [wɪl] [hæv; həv] [ə; eɪ] [gʊd] ['mɑːkɪt] , [ɪk'sept] [ðə; ði] [draɪ] ['tʃɪliz] ,
and will have a good market , except the dry chillies ,
和 将要 有 一个 好的 市场 , 除了 这 干燥 辣椒 ,

除了干辣椒之外，其他产品都会有不错的市场。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðeə(r)][ɪz] ['plenti] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ɪn] ['ɪŋglənd] .

because there is plenty of cayenne in England .

因为 那里 是 很多 的 辣椒 在 英格兰 .

因为英国盛产辣椒。

['gɑːlɪk]['dʒɪndʒə(r)] ([griːn]) , [juːst] [fɔː(r); fə(r)]['eni] [miːt] ['kʌri] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['veri] ['helθi] [ænd; ənd]

Garlic ginger (green) , used for any Meat Curry , it is very healthy and

蒜 姜 (绿色的) , 用过的 为了 任何 肉 咖喱 , 它 是 非常 健康 和

[helps][tuː; tə][daɪ'dʒest][ðə; ði]

helps to digest the

帮助 到 消化 这

蒜姜（绿色），用于任何肉类咖喱，非常健康，有助于消化。

['kʌri] [ænd; ənd][raɪs]['suːnə(r)] , [æz; əz] ['pɑːtiz] [θɪŋk] ['kɜːriːz] [ɑː(r); ə(r)][nɒt] ['iːzəli]

Curry and rice sooner , as parties think Curries are not easily

咖喱 和 米 很快 , 作为 各方 思考 咖喱 是 不是 容易地

[daɪ'dʒestəbl; dɪ'dʒestəbl] .

digestible .

可消化 .

咖喱和米饭要早点上，因为聚会者认为咖喱不容易消化。

[ðə; ði] ['kɜːriːz] [mʌst; məst][nɒt][biː; bi] [prɪ'peəd] [tuː] [rɪtʃ] , [æz; əz] ['rɪtʃnəs] [teɪks] [ə'weɪ] [ɔːl]['fleɪvə(r)] ,

The Curries must not be prepared too rich , as richness takes away all flavour ,

这 咖喱 必须 不是 是 准备 也 富有的 , 作为 丰富 需要 离开 全部 味道 ,

咖喱不宜做得过于油腻，因为油腻会掩盖所有味道。

[ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [wɪl] [teɪst] [laɪk] [stjuːd] ['kʌri] .

and the meat will taste like stewed Curry .

和 这 肉 将要 品尝 喜欢 炖 咖喱 .

肉的味道会像炖咖喱。

[ðə; ði]['bʌtə(r)][juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][fraɪ][ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] [wɪl] [biː; bi][kwaɪt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tuː; tə] ['rɪtʃən]

The butter you add to fry the Curry stuffs will be quite sufficient to richen

这 黄油 你 添加 到 炒 这 咖喱 东西 将要 是 相当 充足的 到 丰富

[ðə; ði] ['kʌri] [wɪ'ðaʊt] ['juːzɪŋ][fæt] [miːt] .

the Curry without using fat meat .

这 咖喱 没有 使用 胖的 肉 .

煎咖喱食材时加入的黄油就足以使咖喱味道浓郁，无需使用肥肉。

[nəʊ] . [ˌtuː'tuː] . — [biːf] ['kʌri] ([pleɪn]) .

No . 2 . — BEEF CURRY (Plain) .

不 . 2 . — 牛肉 咖喱 (清楚的) .

2.—牛肉咖喱（原味）。

[wʌn]['el biː] .

1 lb .

1 磅 .

1磅

[biːf] ([freʃ] [ɔː(r)] [kʊkt] [miːt] [wɪl] [duː; də]) .

Beef (Fresh or Cooked Meat will do) .

牛肉 (新鲜的 或者 煮熟 肉 将要 做) .

牛肉（鲜肉或熟肉均可）。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ([nɒt] [hɒt]) .

1 Tablespoon Curry Powder (not hot) .

1 汤匙 咖喱 粉末 (不是 热的) .

1 汤匙咖喱粉（不辣）。

[wʌn][paɪnt] [gʊd] [mɪlk][ɔː(r)] [strɒŋ] ([biːf]) ['greɪvi] .

1 Pint good Milk or strong (Beef) Gravy .

1 品脱 好的 牛奶 或者 强的 (牛肉) 肉汁 .

1 品脱优质牛奶或浓稠的（牛肉）肉汁。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [ɔː(r)] [fjuː] [smɔːl] [wʌnz] .
1 Large Onion or few small ones .
1 大的 洋葱 或者 很少 小的 一个 .

1个大洋葱或几个小洋葱。

[wʌn] [jʌŋ] ['kæpsɪkəm] [ænd; ənd] [wʌn] ['teɪblspuːn] [raɪs] ['paʊdə(r)] .
1 Young Capsicum and 1 Tablespoon Rice Powder .
1 年轻的 辣椒 和 1 汤匙 米 粉末 .

1 个嫩甜椒和 1 汤匙米粉。

[smɔːl] [piːs] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] .
Small piece of Cinnamon .
小的 片 的 肉桂 .

一小块肉桂。

[pɪntʃ] [ɒv; əv] ['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] ['paʊdə(r)] ; [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Pinch of Cumin Powder ; Salt to taste .
捏 的 孜然 粉末 ; 盐 到 品尝 .

少许孜然粉；适量盐。

[en] . [biː] . — [ɪn] [sɪ'lɒn] [wiː; wi] [juːz] ['kəʊkəˌnʌt] [mɪlk] ([ðə; ði] [dʒuːs]) , ['kʌri] [liːvz] , [ænd; ənd]
N . B . — In Ceylon we use Cocoanut Milk (the juice) , Curry Leaves , and
N . B . — 在 锡兰 我们 使用 椰子 牛奶 (这 汁) , 咖喱 树叶 , 和
[sʌm; səm] ['ʌðə(r)] [liːvz] [fɔː(r); fə(r)] [s'paɪsɪz] .
some other Leaves for Spices .
一些 其他 树叶 为了 香料 .

注：在锡兰，我们使用椰奶（椰汁）、咖喱叶和其他一些叶子作为香料。

[məʊd] . — [kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] ; [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [stjuː] - [pæn] , [ðen] [slaɪs]
Mode . — Cut the meat in half - inch squares ; put into a clean stew - pan , then slice
模式 . — 切 这 肉 在 一半 - 英寸 正方形 ; 放 进入 一个 干净的 炖 - 平底锅 , 然后 片
[ðə; ði] ['ʌnjənz] ,
the onions ,
这 洋葱 ,

做法：将肉切成半英寸见方的小块；放入干净的炖锅中，然后将洋葱切片，

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['ʌnjənz] , ['kʌri] [stʌf] , ['tʃɪliz] , ['sɪnəmən] , [mɪlk] , ['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] ,
and add the onions , Curry stuffs , chillies , cinnamon , milk , cumin seed ,
和 添加 这 洋葱 , 咖喱 东西 , 辣椒 , 肉桂 , 牛奶 , 孜然 种子 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] [sɔːlt] .
etc . , and salt .
ETC . , 和 盐 .

然后加入洋葱、咖喱料、辣椒、肉桂、牛奶、孜然籽等，以及盐。

[mɪks] [ɔːl] [wel] [tə'geðə(r)] , [ænd; ənd] [set] [ɒn] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ;
Mix all well together , and set on fire for 15 to 20 minutes ;
混合 全部 出色地 一起 , 和 放 在 火 为了 - 到 - 分钟 ;

将所有材料充分混合，然后点燃15至20分钟；

[duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːn] .
do not let it burn .
做 不是 让 它 烧伤 .

不要让它烧毁。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .
When serving add a few drops of lemon juice .
什么时候 服务 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 .

食用时可加入几滴柠檬汁。

[ɪf] [rɪ'kwaɪəd] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [wen] [prɪ'peərɪŋ] .
If required hot add a pinch of cayenne when preparing .
如果 必需的 热的 添加 一个 捏 的 辣椒 什么时候 准备 .

如果想要更辣，可以在烹制时加入少许辣椒粉。

[nəʊ] . [θriː] . — [biːf] ['kʌri] ([sɪ'lɒn]) .
No . 3 . — BEEF CURRY (Ceylon) .
不 . 3 . — 牛肉 咖喱 (锡兰) .

3.—牛肉咖喱（锡兰）。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] [biːf] ([ai] [miːn] [liːn]) .
For a Pound of Good Beef (I mean lean) .
为了 一个 磅 的 好的 牛肉 (我 意思是 倾斜) .

一磅上等牛肉（我是指瘦牛肉）。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌkɒri'ændə(r)]['paʊdə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [raɪs] ['paʊdə(r)] .
1 Tablespoon Coriander Powder and 1 of Rice Powder .
1 汤匙 香菜 粉末 和 1 的 米 粉末 .

1 汤匙芫荽粉和 1 汤匙米粉。

½ ['sæfrən] ['paʊdə(r)][ænd; ənd] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]['paʊdə(r)] .
½ Eggspoon Saffron Powder and Pinch of Cumin Powder .
½ 蛋勺 藏红花 粉末 和 捏 的 孜然 粉末 .

半个鸡蛋勺藏红花粉和一小撮孜然粉。

[wʌn][paɪnt] [gʊd] [mɪlk][ɔː(r)]['greɪvi] .
1 Pint good Milk or Gravy .
1 品脱 好的 牛奶 或者 肉汁 .

1 品脱优质牛奶或肉汁。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [ɔː(r)] [fjuː] [smɔːl] [wʌnz] .
1 Large Onion or few small ones .
1 大的 洋葱 或者 很少 小的 一个 .

1个大洋葱或几个小洋葱。

[ˌtuː'tuː] [jʌŋ] [griːn] ['tʃɪliz] (['kæpsɪkəm]) .
2 Young green Chillies (Capsicum) .
2 年轻的 绿色的 辣椒 (辣椒) .

2 个嫩青辣椒（辣椒）。

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] ['sɪnəmən] ([ɪf] [juː; jʊ] [laɪk] [s'paɪsɪz]) ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
A bit of Cinnamon (if you like spices) ; Salt to taste .
一个 少量 的 肉桂 (如果 你 喜欢 香料) ; 盐 到 品尝 .

少许肉桂粉（如果你喜欢香料的话）；适量盐。

[en] . [biː] . — [ɪn] [sɪ'lɒn] [ɔːl][ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] [ɑː(r); ə(r)] ['freʃli] [graɪnd] .
N . B . — In Ceylon all the Curry stuffs are freshly grinded .
N . B . — 在 锡兰 全部 这 咖喱 东西 是 新鲜的 研磨 .

注：在锡兰，所有咖喱食材都是新鲜研磨的。

['kəʊkəˌnʌt] [dʒuːs] , ['kʌri] [liːvz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
Cocoanut Juice , Curry Leaves , etc . , are used .
椰子 汁 , 咖喱 树叶 , ETC . , 是 用过的 .

会用到椰子汁、咖喱叶等。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['veri] [dɪ'lɪʃəs] ['kʌri] [tuː; tə] [iːt] [wɪð] [raɪs] [bɔɪld] [ɔː(r)] [bred] ['təʊstɪd] .
This is a very delicious Curry to eat with rice boiled or bread toasted .
这 是 一个 非常 可口的 咖喱 到 吃 和 米 煮沸 或者 面包 烤过的 .

这道咖喱非常美味，可以配米饭或烤面包一起吃。

[məʊd] . — [kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [kliːn] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [slaɪst] ,
Mode . — Cut the meat in half - inch squares and put into a clean stew - pan with the onions sliced ,
模式 . — 切 这 肉 在 一半 - 英寸 正方形 和 放 进入 一个 干净的 炖 - 平底锅 和 这 洋葱 切片 ,

做法：将肉切成半英寸见方的小块，放入干净的炖锅中，加入切好的洋葱。

[ðə; ði] ['tʃɪliz] [ɪn] ['kwɔːtəz] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
the chillies in quarters ; then add all the Curry Powder , etc .
这 辣椒 在 四分之一 ; 然后 添加 全部 这 咖喱 粉末 , ETC .

将辣椒切成四瓣；然后加入所有咖喱粉等调料。

[mɪks] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [θriː] [pɑːts] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ɔː(r)]['greɪvi] ;
Mix well with a wooden spoon and add three parts of a pint of milk or gravy ;
混合 出色地 和 一个 木制的 勺子 和 添加 三 部分 的 一个 品脱 的 牛奶 或者 肉汁 ;

用木勺搅拌均匀，然后加入三品脱牛奶或肉汁；

[ðen] [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
then salt to taste .
然后 盐 到 品尝 .

然后根据口味加盐。

[set] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] - [tuː; tə] - ['mɪnɪts] ;
Set on slow fire for 15 to 20 minutes ;
放 在 慢的 火 为了 - 到 - 分钟 ;

用小火煮15到20分钟；

[suːn] [æz; əz][ðə; ði] [miːt] [ɪz]['tendə(r)] ([bʌt; bət] [nɒt] [ˌəʊvə'dʌn]) ,
soon as the meat is tender (but not overdone) ,
很快 作为 这 肉 是 投标 (但 不是 做得太过火了) ,

肉煮软后（但不要煮过头），

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['ʌðə(r)]['kwɔːtə(r)][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .
then add the other quarter of milk and a few drops of lemon juice .
然后 添加 这 其他 四分之一 的 牛奶 和 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 .

然后加入剩下的四分之一牛奶和几滴柠檬汁。

[dʒʌst] [hiːt] [ˌaɪ 'tiː] [ə'gen] [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɪn][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] ['seprət] .
Just heat it again and send to table in a vegetable dish with boiled rice separate .
只是 热 它 再次 和 发送 到 桌子 在 一个 蔬菜 盘子 和 煮沸 米 分离 .

再加热一下，盛在蔬菜盘里，配上米饭即可上桌。

[ɪf] [juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː]['greɪvi][tuː; tə] [ðɪs] ['kʌri] [ðen] [juː; jʊ][mʌst; məst][pʊt][ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] [bɪ'fɔː(r)] ['sendɪŋ] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
If you add gravy to this Curry then you must put in two tablespoons of cream before sending to table .
如果 你 添加 肉汁 到 这 咖喱 然后 你 必须 放 在 二 汤匙 的 奶油 前 发送 到 桌子 .

如果要在咖喱中加入肉汁，那么上桌前必须加入两汤匙奶油。

[nəʊ] . [fɔːr] . — [biːf] ['kʌri] ([mə'dræs; mə'drɑːs]) .
No . 4 . — BEEF CURRY (Madras) .
不 . 4 . — 牛肉 咖喱 (马德拉斯) .

4.—牛肉咖喱（马德拉斯）。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] .
For a Pound of Beef .
为了 一个 磅 的 牛肉 .

一磅牛肉。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌkɒri'ændə(r)]['paʊdə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [raɪs] ['paʊdə(r)] .
2 Tablespoons Coriander Powder and 1 of Rice Powder .
2 汤匙 香菜 粉末 和 1 的 米 粉末 .

2汤匙芫荽粉和1汤匙米粉。

[wʌn] ['sɔːltˌspuːn] ['sæfrən] [ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]['paʊdə(r)][ænd; ənd] ['fenjugriːk] . [[fɔːr]]
1 Saltspoon Saffron and a Pinch of Cumin Powder and Fenugreek . [4]
1 盐匙 藏红花 和 一个 捏 的 孜然 粉末 和 胡芦巴 . [4]

1 茶匙藏红花，少许孜然粉和胡芦巴粉。[4]

½ [paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ɔː(r)] [gʊd] ['greɪvi] .
½ Pint of Milk or good Gravy .
½ 品脱 的 牛奶 或者 好的 肉汁 .

半品脱牛奶或美味肉汁。

[wʌn] [lɑːdʒ] [ɔː(r)] [fjuː] [smɔːl] ['ʌnjənz] .
1 Large or few small Onions .
1 大的 或者 很少 小的 洋葱 .

1个大洋葱或几个小洋葱。

[ə; eɪ][bɪt][ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [ˌtuː'tuː] [kləʊvz] ([ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [s'paɪsɪz]) .
A bit of Cinnamon , 2 Cloves (if you wish spices) .
一个 少量 的 肉桂 , 2 丁香 (如果 你 希望 香料) .

少许肉桂，2 粒丁香（如果你喜欢香料的话）。

½ ['tiːspuːn] [griːn] ['dʒɪndʒə(r)] [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
½ Teaspoon Green Ginger chopped up fine .
½ 茶匙 绿色的 姜 切碎 向上 美好的 .

½茶匙切碎的青姜。

[ə; eɪ] [smɔːl] ['gɑːlɪk] [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
A Small Garlic chopped up fine .
一个 小的 蒜 切碎 向上 美好的 .

一小瓣蒜，切碎。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ([freʃ]) ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
1 Large Spoonful of Butter (fresh) ; Salt to taste .
1 大的 一勺 的 黄油 (新鲜的) ; 盐 到 品尝 .

1 大勺黄油（新鲜）；适量盐。

[en] . [biː] . — [ðɪs] ['kʌri] [ɪz] [meɪd] [ɪn][mə'dræs; mə'drɑːs] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] ['kəʊkəˌnʌt] ,
N . B . — This Curry is made in Madras with or without Cocoanut ,
N . B . — 这 咖喱 是 制成 在 马德拉斯 和 或者 没有 椰子 ,

注：这道咖喱在马德拉斯地区可以做，也可以不加椰子。

[bʌt; bət]['lɪt(ə)l]['tæmərɪnd] [wɪl] ['fleɪvə(r)] [ðɪs] ['kʌri] ['betə(r)][ðæn; ðən] ['lemən] [dʒuːs] .
but little Tamarind will flavour this Curry better than Lemon Juice .
但 小的 罗望子 将要 味道 这 咖喱 更好的 比 柠檬 汁 .

但少量罗望子比柠檬汁更能为这道咖喱增添风味。

['vɪnɪgə(r)] , ['kʌri] [liːvz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)] [juːst] [ɪn][mə'dræs; mə'drɑːs][ænd; ənd] [sɪ'lɒn] .
Vinegar , Curry Leaves , etc . , are used in Madras and Ceylon .
醋 , 咖喱 树叶 , ETC . , 是 用过的 在 马德拉斯 和 锡兰 .

马德拉斯和锡兰地区会使用醋、咖喱叶等香料。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][fɜːst] - [klɑːs] ['kʌri] [ɪf] ['keəfəli] [prɪ'peəd] .
This is a first - class Curry if carefully prepared .
这 是 一个 第一的 - 班级 咖喱 如果 小心 准备 .

如果用心烹制，这道咖喱堪称一流。

[məʊd] . — [hæv; həv][ðə; ði] [miːt] ['redi] [kʌt] [ɪn][hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] ; [ðen] [slaɪs][ðə; ði]['ʌnjənz] ;
Mode . — Have the meat ready cut in half - inch squares ; then slice the onions ;
模式 . — 有 这 肉 准备好 切 在 一半 - 英寸 正方形 ; 然后 片 这 洋葱 ;

模式——将肉切成半英寸见方的小块；然后将洋葱切片；

[pʊt][ə; eɪ] [gʊd] [stjuː] - [pæn][ɒn][ðə; ði]['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['bʌtə(r)] ;
put a good stew - pan on the fire , add the butter ;
放 一个 好的 炖 - 平底锅 在 这 火 , 添加 这 黄油 ;

把一个好的炖锅放在火上，加入黄油；

[suːn] [æz; əz][ðə; ði]['bʌtə(r)] [gets] [hɒt] [pʊt][ɪn][ðə; ði]['ʌnjənz] [ænd; ənd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] ,
soon as the butter gets hot put in the onions and Curry Powder ,
很快 作为 这 黄油 获得 热的 放 在 这 洋葱 和 咖喱 粉末 ,

黄油一热就放入洋葱和咖喱粉。

[bʌt; bət][nɒt][ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)] , ['gɑːlɪk] , [ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
but not the ginger , garlic , and spices .
但 不是 这 姜 , 蒜 , 和 香料 .

但不包括生姜、大蒜和香料。

[wen] [ðə; ði]['ʌnjənz] , ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɑː(r); ə(r)] ['naɪsli] [braʊn] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [miːt] , ['gɑːlɪk] ,
When the onions , Curry stuffs , etc . , are nicely browned , add the meat , garlic ,
什么时候 这 洋葱 , 咖喱 东西 , ETC . , 是 很好 棕色 , 添加 这 肉 , 蒜 ,

当洋葱、咖喱馅料等炒至金黄色后，加入肉、大蒜，

['dʒɪndʒə(r)] , [s'paɪsɪz] , [ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [tɜːn] .
ginger , spices , and give it a turn .
姜 , 香料 , 和 给 它 一个 转动 .

加入生姜、香料，搅拌均匀。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɒndz] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [mɪlk] [ɔː(r)]['greɪvi] ,
Let it stand for a few seconds , then add the milk or gravy ,
让 它 站立 为了 一个 很少 秒 , 然后 添加 这 牛奶 或者 肉汁 ,

静置几秒钟，然后加入牛奶或肉汁。

[sɔːlt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [set] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] [ə'baʊt] - ['mɪnɪts] .
salt , etc . ; set on slow fire for about 20 minutes .
盐 , ETC . ; 放 在 慢的 火 为了 关于 - 分钟 .

加入盐等；用小火慢煮约 20 分钟。

[wen] ['sendɪŋ] [tuː; tə]['teɪb(ə)l][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [ɔː(r)] [gʊd] ['pɪkl] ['vɪnɪgə(r)] ,
When sending to table add a few drops of lemon or good pickle vinegar ,
什么时候 发送 到 桌子 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 或者 好的 泡菜 醋 ,

上桌时，可以加几滴柠檬汁或优质腌菜醋。

[bʌt; bət]['tæmərɪnd][ɪz] [best] .
but tamarind is best .
但 罗望子 是 最好的 .

但罗望子是最好的。

[ˌeɪ diː 'diː]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [hɒt] ; [ə; eɪ] [hɒt] ['kʌri] [ɪz] [kən'sɪdəd] ['ɔːlweɪz] [naɪs] [ænd; ənd] ['helθi] ,
Add little cayenne if preferred hot ; a hot Curry is considered always nice and healthy ,
添加 小的 辣椒 如果 首选 热的 ; 一个 热的 咖喱 是 经过考虑的 总是 好的 和 健康 ,

如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉；辣咖喱通常被认为既美味又健康。

[ðə; ði] [keɪ'en] [tuː; tə][biː; bi] ['ædɪd] [wen] [prɪ'peərɪŋ] .
the cayenne to be added when preparing .
这 辣椒 到 是 额外 什么时候 准备 .

烹制时加入辣椒粉。

[nəʊ] . [faɪv] . — [biːf]
No . 5 . — BEEF
不 . 5 . — 牛肉

第五名——牛肉

['kʌri] (
CURRY (
咖喱 (

咖喱（

[kɪ'bæb] [ɔː(r)] - ['kʌri]) .
Kabob or Cavap Curry) .
烤肉串 或者 - 咖喱) .

烤肉串或卡瓦普咖喱）。

1½ ['el biː] .
1½ lb .
1½ 磅 .

1.5磅

[liːn] [biːf] .
Lean Beef .
倾斜 牛肉 .

瘦牛肉。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ˌkɒri'ændə(r)]['paʊdə(r)][ænd; ənd][wʌn][ɒv; əv] [raɪs] ['paʊdə(r)] .
2 Tablespoons Coriander Powder and 1 of Rice Powder .
2 汤匙 香菜 粉末 和 1 的 米 粉末 .

2汤匙芫荽粉和1汤匙米粉。

1½ ['sɔːltˌspuːn] ['sæfrən] [ænd; ənd][ə; eɪ] [gʊd] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]['paʊdə(r)] .
1½ Saltspoon Saffron and a good Pinch of Cumin Powder .
1½ 盐匙 藏红花 和 一个 好的 捏 的 孜然 粉末 .

1.5 茶匙藏红花和一小撮孜然粉。

[wʌn] [gʊd] [paɪnt][ɒv; əv] [freʃ] [mɪlk][ɔː(r)]['greɪvi] .
1 Good Pint of fresh Milk or Gravy .
1 好的 品脱 的 新鲜的 牛奶 或者 肉汁 .

1 品脱新鲜牛奶或肉汁。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [ɔː(r)] [fjuː] [smɔːl] [wʌnz] .
1 Large Onion or few small ones .
1 大的 洋葱 或者 很少 小的 一个 .

1个大洋葱或几个小洋葱。

['dʒɪndʒə(r)] , [ə'baʊt] [ˌtuː'tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] .
Ginger , about 2 inches long .
姜 , 关于 2 英寸 长的 .

姜，约2英寸长。

[ˌtuː'tuː] [lɒŋ] ['bʌdɪd] ['gɑːlɪk] .
2 Long Budded Garlics .
2 长的 萌芽 大蒜 .

2 根长花苞大蒜。

[wʌn] [lɑːdʒ] [spuːn] ['bʌtə(r)] ([freʃ]) .
1 Large Spoon Butter (fresh) .
1 大的 勺子 黄油 (新鲜的) .

1 大勺黄油（新鲜）。

[s'paɪsɪz] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
Spices ; Salt to taste .
香料 ; 盐 到 品尝 .

香料；盐适量。

[en] . [biː] . — [ðɪs] ['kʌri] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] , [bʌt; bət][ðə; ði] [miːt]
N . B . — This Curry same as Madras Curry , No . 4 , but the meat
N . B . — 这 咖喱 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 , 但 这 肉
[ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ɒv; əv]['tendə(r)] [pɑːt] .
ought to be of tender part .
应该 到 是 的 投标 部分 .

注意——这道咖喱与马德拉斯咖喱 4 号相同，但肉应该选用嫩肉部分。

[mʌst; məst][nɒt][ˌəʊvə'duː][ˌaɪ 'tiː] , ['naɪðə(r)] [bɜːn] [ˌaɪ 'tiː] .
Must not overdo it , neither burn it .
必须 不是 过度 它 , 两者都不 烧伤 它 .

不能过度烹饪，也不能烧焦。

[ɪf] ['tæmərɪnd] [juːst] , [ˌaɪ 'tiː][ɪz][naɪsə] .
If tamarind used , it is nicer .
如果 罗望子 用过的 , 它 是 更漂亮 .

如果用罗望子代替，味道会更好。

[məʊd] . — [ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][fɜːst] - [klɑːs] ['kʌri] [ɪf] ['keəfəli] [prɪ'peəd] .
Mode . — This is a first - class Curry if carefully prepared .
模式 . — 这 是 一个 第一的 - 班级 咖喱 如果 小心 准备 .

模式——如果精心烹制，这道咖喱堪称一流。

[kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn][hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] ; [ðə; ði]['dʒɪndʒə(r)][æz; əz] [raʊnd] [æz; əz][ə; eɪ]
Cut the meat in half - inch squares ; the ginger as round as a
切 这 肉 在 一半 - 英寸 正方形 ; 这 姜 作为 圆形的 作为 一个
['θrep(ə)nɪ; 'θrʊ-; 'θrʌ-] [piːs] ,
threepenny piece ,
三便士 片 ,

将肉切成半英寸见方的小块；将姜切成三便士硬币大小的圆形块状。

[ænd; ənd][ðə; ði]['gɑːlɪk][ðə; ði] [seɪm] [saɪz] , [bʌt; bət] [θɪkə] .
and the garlic the same size , but thicker .
和 这 蒜 这 相同的 尺寸 , 但 较厚 .

大蒜大小相同，但更粗。

[naʊ] ['ʃɑːpən] [fjuː] [θɪn] [stɪks] [wɪð] [pɔɪnts] [tuː; tə] [stɪk] [ðə; ði] [miːt] ([ai] [miːn] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz]
Now sharpen few thin sticks with points to stick the meat (I mean as large as
现在 锐化 很少 薄的 棍子 和 积分 到 戳 这 肉 (我 意思是 作为 大的 作为
[ʃæm'peɪn] ['bɒt(ə)l]['waɪə(r)] ,
champagne bottle wire ,
香槟酒 瓶子 金属丝 ,

现在削几根尖尖的细木棍，用来串肉（我是指像香槟酒瓶铁丝那么粗的木棍）。

[θriː] [tuː; tə][fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ]) .
three to four inches long) .
三 到 四 英寸 长的) .

三到四英寸长）。

[naʊ] [bɪ'gɪn] [ðə; ði][dʒɒb] ; [stɪk] [wʌn][ɒv; əv] [miːt] , [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv]['gɑːlɪk] , [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] [miːt] ,
Now begin the job ; stick one of meat , another of garlic , another of meat ,
现在 开始 这 工作 ; 戳 一 的 肉 , 其他 的 蒜 , 其他 的 肉 ,

现在开始工作；一块肉，一块蒜，再一块肉，

[ænd; ənd] [wʌn] [ɒv; əv] ['dʒɪndʒə(r)] ([ai] [miːn] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [miːt] [mʌst; məst] [biː; bi] [bɪ'twiːn] ['gɑːlɪk]
and one of ginger (I mean a piece of meat must be between garlic
和 一 的 姜 (我 意思是 一个 片 的 肉 必须 是 之间 蒜
[ænd; ənd] ['dʒɪndʒə(r)]) .
and ginger) .
和 姜) .

还有一块姜（我的意思是，蒜和姜之间必须夹着一块肉）。

[prə'siːd] [æz; əz] [ə'bʌv] [tɪl] [juː; jʊ] ['fɪnɪʃ] [ðə; ði] [miːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [stjuː] -
Proceed as above till you finish the meat , etc . ; now place a stew -
继续 作为 多于 直到 你 结束 这 肉 , ETC . ; 现在 地方 一个 炖 -
[pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] ;
pan on fire ;
平底锅 在 火 ;

按照上述步骤操作，直到肉等食材处理完毕；现在将炖锅放在火上；

[pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [slaɪst] .
put in the butter and the onions sliced .
放 在 这 黄油 和 这 洋葱 切片 .

放入黄油和切好的洋葱。

[wen] ['naɪsli]
When nicely
什么时候 很好

当一切顺利时

[braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] [ænd; ənd] [ðə; ði] [miːt] .
browned add the Curry stuffs and the meat .
棕色 添加 这 咖喱 东西 和 这 肉 .

将肉炒至棕色，加入咖喱配料和肉。

[naʊ] [let] [ðə; ði] [həʊl] [fraɪ] ['dʒentli] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] ;
Now let the whole fry gently in the butter for five minutes ;
现在 让 这 所有的 炒 轻轻地 在 这 黄油 为了 五 分钟 ;

现在将整个食材放入黄油中小火煎5分钟；

[naʊ] [pɔː(r)] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪn] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
now pour the milk in and let it simmer gently for 20 minutes .
现在 倒 这 牛奶 在 和 让 它 煨 轻轻地 为了 - 分钟 .

现在倒入牛奶，小火慢炖 20 分钟。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] ,
When serving add a spoonful of cream and a few drops of lemon ,
什么时候 服务 添加 一个 一勺 的 奶油 和 一个 很少 滴 的 柠檬 ,

上菜时加入一勺奶油和几滴柠檬汁。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] (['seprət]) .
and send to table with boiled rice (separate) .
和 发送 到 桌子 和 煮沸 米 (分离) .

配米饭（分开盛放）上桌。

[nəʊ] . [sɪks] . — [biːf] ['kʌri] ([draɪ]) .
No . 6 . — BEEF CURRY (Dry) .
不 . 6 . — 牛肉 咖喱 (干燥) .

6.—牛肉咖喱（干咖喱）。

[seɪm] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] , [ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði]
Same ingredients as for Madras Curry , No . 4 , and prepare the
相同的 原料 作为 为了 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 , 和 准备 这
[seɪm] [wei] ,
same way ,
相同的 方式 ,

食材与马德拉斯咖喱（4号）相同，制作方法也相同。

[bʌt; bət][duː; də][nɒt][ˌeɪ diː ˈdiː][ˈeni] [mɪlk] .
but do not add any milk .
但 做 不是 添加 任何 牛奶 .

但不要加牛奶。

[ˌeɪ diː ˈdiː][əˈbaʊt][fɔː(r)] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [ɡʊd] [ˈɡreɪvi] [wen] [prɪˈpeərɪŋ] ,
Add about four tablespoons of good gravy when preparing ,
添加 关于 四 汤匙 的 好的 肉汁 什么时候 准备 ,

烹制时加入约四汤匙优质肉汁。

[bʌt; bət][ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː] [ˈteɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [bɪˈfɔː(r)] [ˈsɜːvɪŋ] .
but add two tablespoons of cream five minutes before serving .
但 添加 二 汤匙 的 奶油 五 分钟 前 服务 .

但在上菜前五分钟加入两汤匙奶油。

([ɪf] [ai] [seɪ] [draɪ] , [nɒt] [ˈveri] [draɪ] , [bʌt; bət][ˈsekənd] [tuː; tə][ˌaɪ ˈtiː] ;
(If I say dry , not very dry , but second to it ;
(如果 我 说 干燥 , 不是 非常 干燥 , 但 第二 到 它 ;

（如果我说干燥，不是非常干燥，而是仅次于非常干燥;）

[ˌeɪ diː ˈdiː] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [ˈlemən] [wen] [ˈsendɪŋ] [tuː; tə][ˈteɪb(ə)l] .)
add few drops of lemon when sending to table .)
添加 很少 滴 的 柠檬 什么时候 发送 到 桌子 .)

上桌时可滴几滴柠檬汁。）

[ðɪs] [ˈkʌri] [mʌst; məst][biː; bi][pʊt] [ɒn] [ˈveri] [sləʊ] [ˈfaɪə(r)] , [ə; eɪ] [hɒt] [ˈʌv(ə)n] [wɪl] [duː; də] ;
This Curry must be put on very slow fire , a hot oven will do ;
这 咖喱 必须 是 放 在 非常 慢的 火 , 一个 热的 烤箱 将要 做 ;

这道咖喱必须用小火慢炖，用高温烤箱也可以；

[ɪf] [səʊ] , [juː; jʊ][mʌst; məst] [lʊk] [ˈevri] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [ɪn] [keɪs] [ˌaɪ ˈtiː] [bɜːnz] .
if so , you must look every five minutes in case it burns .
如果 所以 , 你 必须 看 每一个 五 分钟 在 案件 它 烧伤 .

如果是这样，你必须每隔五分钟检查一次，以防烧焦。

[ðɪs] [ˈkʌri] [kæn; kən][biː; bi][ˈiːt(ə)n] [wɪð] [raɪs] , [bɔɪld] [pəˈteɪtəʊz] , [ɔː(r)] [təʊst] [ɪf] [wɪʃt] .
This Curry can be eaten with rice , boiled potatoes , or toast if wished .
这 咖喱 能 是 吃 和 米 , 煮沸 土豆 , 或者 吐司 如果 希望 .

这道咖喱可以搭配米饭、煮土豆或吐司一起食用。

[sʌm; səm][draɪ] [ˈkɜːriːz] [ɑː(r); ə(r)] [dʌn] [ɪn][ə; eɪ] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] [wɪˈðɪn] [ten] [ˈmɪnɪts] ,
Some dry Curries are done in a frying - pan within ten minutes ,
一些 干燥 咖喱 是 完毕 在 一个 煎炸 - 平底锅 之内 十 分钟 ,

有些干咖喱只需十分钟就能用煎锅做好。

[ˈəʊnli][ðə; ði] [ˈʌnjənz] [ænd; ənd] [ˈkʌri] [stʌf] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [braʊn] , [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] [mɪkst]
only the onions and Curry stuffs should be browned , and the meat mixed
仅有的 这 洋葱 和 咖喱 东西 应该 是 棕色 , 和 这 肉 混合
[wɪð] [ˌaɪ ˈtiː] .
with it .
和 它 .

只需将洋葱和咖喱料炒至焦黄，然后将肉与它们混合即可。

[en] . [biː] . — [mʌst; məst][juːz][ə; eɪ] [ˈwʊdn] [spuːn] [tuː; tə][ɔːl] [ˈkɜːriːz] [wen] [ˈbraʊnɪŋ] [ðə; ði] [ˈʌnjən]
N . B . — Must use a wooden spoon to all Curries when browning the Onion
N . B . — 必须 使用 一个 木制的 勺子 到 全部 咖喱 什么时候 褐变 这 洋葱
[ænd; ənd] [ˈkʌri] [stʌf] ,
and Curry Stuffs ,
和 咖喱 东西 ,

注意——在烹制所有咖喱时，炒洋葱和咖喱食材时必须使用木勺。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; ['betə(r)][ðæn; ðən][ə; eɪ]['pleɪtɪd][wʌn] .
etc . ; better than a plated one .
ETC . ; 更好的 比 一个 镀 一 .
等等；比镀层的要好。

[nəʊ] . ['sɛvən] . — [biːf] ['kʌri] ([bɔːl]) .
No . 7 . — BEEF CURRY (Ball) .
不 . 7 . — 牛肉 咖喱 (球) .
7.—牛肉咖喱（球状）。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [biːf] [friː] [frɒm; frəm] [skɪn] , [bəʊn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['sɒsɪdʒ] [mə'ʃiːn] ,
Take a pound of beef free from skin , bone , etc . , put into a sausage machine ,
拿 一个 磅 的 牛肉 自由的 从 皮肤 , 骨 , ETC . , 放 进入 一个 香肠 机器 ,
取一磅去皮去骨的牛肉，放入灌肠机中。

[ænd; ənd] [get] [ˌaɪ 'tiː] [mæʃt] [ʌp] ; [pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt] , ['pepə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ['slaɪtli] .
and get it mashed up ; put on a plate , pepper it slightly .
和 得到 它 捣碎 向上 ; 放 在 一个 盘子 , 胡椒 它 轻微地 .
把它捣碎；放在盘子里，稍微撒上胡椒粉。

[naʊ] [teɪk] [ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [nəʊ] . [fɔːr] , [ænd; ənd] [tʃɒp] [faɪn] [ðə; ði] ['dʒɪndʒə(r)] ,
Now take ingredients same as for No . 4 , and chop fine the ginger ,
现在 拿 原料 相同的 作为 为了 不 . 4 , 和 劈 美好的 这 姜 ,
现在取与步骤4相同的材料，并将生姜切碎。

['gɑːlɪk] , [ænd; ənd] [mɪks] [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [wɪð] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] .
garlic , and mix with the meat with little salt .
蒜 , 和 混合 和 这 肉 和 小的 盐 .
加入蒜末，与肉混合，加少许盐。

[naʊ] [meɪk] [ðɪs] [miːt] ['ɪntuː] [bɔːlz] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [ə; eɪ] ['mɑːb(ə)l] , ['flaʊə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,
Now make this meat into balls as large as a marble , flour it ,
现在 制作 这 肉 进入 球 作为 大的 作为 一个 大理石 , 面粉 它 ,
现在把这些肉捏成弹珠大小的丸子，裹上面粉，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [lɑːd] [tuː; tə] [ə; eɪ] [braʊn] ['kʌlə(r)] .
and fry in lard to a brown colour .
和 炒 在 猪油 到 一个 棕色的 颜色 .
用猪油煎至棕色。

[duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [breɪk] .
Do not let it break .
做 不是 让 它 休息 .
别让它坏了。

[naʊ] [kiːp] [ðɪs] [tuː; tə] [ə; eɪ] [saɪd] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ə; eɪ] [gʊd] [stjuː] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] ,
Now keep this to a side , and place a good stew - pan on fire ,
现在 保持 这 到 一个 边 , 和 地方 一个 好的 炖 - 平底锅 在 火 ,
现在把这个放在一边，然后把一个好的炖锅放在火上加热。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [slaɪst] , [ænd; ənd] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] .
and put in the butter and the onions sliced , and the Curry Powder .
和 放 在 这 黄油 和 这 洋葱 切片 , 和 这 咖喱 粉末 .
放入黄油、洋葱片和咖喱粉。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [miːt] [bɔːlz] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
When all these nice and brown add the meat balls to it .
什么时候 全部 这些 好的 和 棕色的 添加 这 肉 球 到 它 .
当这些食材都煎至金黄色后，加入肉丸。

[dʒʌst][mɪks] ['sləʊli] , [nɒt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði] [miːt] [bɔːlz] .
Just mix slowly , not to break the meat balls .
只是 混合 缓慢地 , 不是 到 休息 这 肉 球 .

慢慢搅拌，不要把肉丸弄碎。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] [mɪlk] , [ɔː(r)]['greɪvi] ,
Now add half - pint of good milk , or gravy ,
现在 添加 一半 - 品脱 的 好的 牛奶 , 或者 肉汁 ,

现在加入半品脱优质牛奶或肉汁，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] ['wɒntɪd] .
and let it stand on a slow fire till wanted .
和 让 它 站立 在 一个 慢的 火 直到 通缉 .

放在小火上慢炖，直到需要时再拿出来。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] , [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] , [ænd; ənd][sɔːlt]
When serving , add a spoonful of cream , few drops of lemon , and salt
什么时候 服务 , 添加 一个 一勺 的 奶油 , 很少 滴 的 柠檬 , 和 盐
[tuː; tə] [teɪst] ,
to taste ,
到 品尝 ,

食用时，加入一勺奶油、几滴柠檬汁，并根据口味加盐。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
and send to table with boiled rice , etc .
和 发送 到 桌子 和 煮沸 米 , ETC .

然后和米饭等一起端上桌。

[en] . [biː] . — [ðɪs] ['kʌri] [mʌst; məst][nɒt][ˌəʊvə'duː] , ['naɪðə(r)][mʌst; məst][ðə; ði] [miːt] [biː; bi] [ˌəʊvə'dʌn]
N . B . — This Curry must not overdo , neither must the meat be overdone
N . B . — 这 咖喱 必须 不是 过度 , 两者都不 必须 这 肉 是 做得太过火了
[wen] ['fraɪɪŋ] ;
when frying ;
什么时候 煎炸 ;

注意——这道咖喱不能煮过头，肉在煎的时候也不能煮过头；

[ænd; ənd] [wen] ['pɑːsɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [θruː] ['sɒsɪdʒ] [mə'ʃiːn] , [æt; ət][ðə; ði] [seɪm] [taɪm] [juː; jʊ]
and when passing the meat through sausage machine , at the same time you
和 什么时候 通过 这 肉 通过 香肠 机器 , 在 这 相同的 时间 你
[kæn; kən][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][spaɪs] ,
can add the spice ,
能 添加 这 香料 ,

在将肉放入灌肠机时，可以同时加入香料。

['gɑːlɪk] , ['dʒɪndʒə(r)] , [wɪð] [ðə; ði] [miːt] [tuː; tə][biː; bi] [mæʃt] [ʌp] .
garlic , ginger , with the meat to be mashed up .
蒜 , 姜 , 和 这 肉 到 是 捣碎 向上 .

将大蒜、生姜和肉一起捣碎。

[ɪf] [prɪ'fɜːd] [hɒt] , [ˌeɪ diː 'diː]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] ['pepə(r)] .
If preferred hot , add little cayenne pepper .
如果 首选 热的 , 添加 小的 辣椒 胡椒 .

如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉。

[nəʊ] . [eit] . — ['tʃɪkɪn] ['kʌri] .
No . 8 . — CHICKEN CURRY .
不 . 8 . — 鸡 咖喱 .

第8道菜——咖喱鸡。

[wʌn] [gʊd] - [saɪzd] ['tʃɪkɪn] ([ə'baʊt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɔː(r)][mɔː(r)]) .
One good - sized Chicken (about a pound or more) .
一 好的 - 尺寸 鸡 (关于 一个 磅 或者 更多的) .

一只体型较大的鸡（约一磅或以上）。

['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] .
Other ingredients same as for Madras Curry , No . 4 .
其他 原料 相同的 作为 为了 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 .

其他配料与马德拉斯咖喱4号相同。

[naʊ] [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn][hɑːf][ɒv; əv] [iːtʃ] [dʒɔɪnt] .
Now cut up the chicken in half of each joint .
现在 切 向上 这 鸡 在 一半 的 每个 联合的 .

现在将鸡肉的每个关节切成两半。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .
Keep it to a side .
保持 它 到 一个 边 .

先放在一边。

[naʊ] [fraɪ][ðə; ði] ['ʌnjənz] , [slaɪst] , [ɪn][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] , [wɪð] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
Now fry the onions , sliced , in a stew - pan , with a large spoon of butter .
现在 炒 这 洋葱 , 切片 , 在 一个 炖 - 平底锅 , 和 一个 大的 勺子 的 黄油 .

现在，将切片的洋葱放入炖锅中，加入一大勺黄油翻炒。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] , [dʒʌst] [fraɪ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [les] [ðæn; ðən] [hɑːf] [dʌn] .
When the onions are nice and brown , just fry the chicken in it less than half done .
什么时候 这 洋葱 是 好的 和 棕色的 , 只是 炒 这 鸡 在 它 较少的 比 一半 完毕 .

当洋葱炒至金黄色时，将鸡肉放入其中翻炒至半熟即可。

[teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ænd; ənd] [kiːp] [tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .
Take it out and keep to a side .
拿 它 出去 和 保持 到 一个 边 .

把它拿出来放在一边。

[naʊ] [fraɪ][ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [naɪs] [ænd; ənd] [dɑːk] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
Now fry the Curry Powder till it is nice and dark brown , then add the chicken ,
现在 炒 这 咖喱 粉末 直到 它 是 好的 和 黑暗的 棕色的 , 然后 添加 这 鸡 ,

现在将咖喱粉炒至深褐色，然后加入鸡肉。

[mɔː(r)] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [θɪŋz] ['ɪntuː][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] ['greɪvi] ,
more onions , and other things into the frying Curry Powder , etc . , and add half - pint of good gravy ,
更多的 洋葱 , 和 其他 事物 进入 这 煎炸 咖喱 粉末 , ETC . , 和 添加 一半 - 品脱 的 好的 肉汁 ,

在煎炸中加入更多洋葱和其他配料，例如咖喱粉等，再加入半品脱优质肉汁。

[ænd; ənd] [set] [ˌaɪ 'tiː][ɒn][ə; eɪ] [sləʊ] ['faɪə(r)][fɔː(r); fə(r)] - ['mɪnɪts] .
and set it on a slow fire for 20 minutes .
和 放 它 在 一个 慢的 火 为了 - 分钟 .

用小火烤20分钟。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] .
When serving , add two large spoons of cream .
什么时候 服务 , 添加 二 大的 勺子 的 奶油 .

上菜时，加入两大勺奶油。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [draɪ] , [ˌeɪ diː 'diː]['lɪt(ə)l][mɔː(r)]['greɪvi][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .
If it is very dry , add little more gravy to it .
如果 它 是 非常 干燥 , 添加 小的 更多的 肉汁 到 它 .

如果太干，就再加点肉汁。

[ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [wɪl] ['fleɪvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] ,
A few drops of lemon will flavour it ,
一个 很少 滴 的 柠檬 将要 味道 它 ,

加几滴柠檬汁就能调味了。

[bʌt; bət] [ai] [ˌrekə'mend] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ['ɪntuː] [ə; eɪ] “ ['moʊli] , ” [æz; əz] [nəʊ] . - .
but I recommend to make the chicken into a “ moley , ” as No . 29 .
但 我 推荐 到 制作 这 鸡 进入 一个 “ 鼹鼠 , ” 作为 不 . - .

但我建议将鸡肉做成“鼹鼠鸡”，如第 29 道菜所示。

[mʌtʃ] [naɪsə] [tuː; tə] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [wɪð] [raɪs] [ɔː(r)] ['triːtɪd] [æz; əz] [æn; ən] ['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['ɒntreɪ] ,
Much nicer to be eaten with rice or treated as an ordinary entree ,
很多 更漂亮 到 是 吃 和 米 或者 治疗 作为 一个 普通的 主菜 ,

配米饭吃或者作为普通主菜食用味道更好。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['kʌrid] [faʊl] ([həʊl]) [naɪsə] [æz; əz] [ə; eɪ] [dʒɔɪnt] .
and the curried fowl (whole) nicer as a joint .
和 这 咖喱 鸡 (所有的) 更漂亮 作为 一个 联合的 .

咖喱鸡（整只）整块吃更好吃。

[nəʊ] . [naɪn] . — [snaɪp] ['kʌri] .
No . 9 . — SNIPE CURRY .
不 . 9 . — 狙击 咖喱 .

9号——狙击手咖喱。

[dres] [fɔː(r)] [snaip] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ɒn] [təʊst] ; [ðen] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] , ['pepə(r)] [ænd; ənd] [sɔːlt] [ˌaɪ 'tiː] ,
Dress four snipes as for serving on toast ; then cut in halves , pepper and salt it ,
裙子 四 狙击手 作为 为了 服务 在 吐司 ; 然后 切 在 一半 , 胡椒 和 盐 它 ,

将四只鹬按照烤面包片的食用方法处理好；然后切成两半，撒上胡椒粉和盐。

[rəʊl] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] ['lɪt(ə)l] ([ɔː(r)] ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð]) ['flaʊə(r)] ,
roll it in little (or sprinkle with) flour ,
卷 它 在 小的 (或者 撒 和) 面粉 ,

将面团滚上少许面粉（或撒上少许面粉），

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd] , ['kwɔːtə(r)] [dʌn] [ɔː(r)] ['nɪəli] [hɑːf] [dʌn] .
and fry it in a large spoon of butter or lard , quarter done or nearly half done .
和 炒 它 在 一个 大的 勺子 的 黄油 或者 猪油 ， 四分之一 完毕 或者 几乎 一半 完毕 .

用一大勺黄油或猪油煎至四分之一熟或接近半熟。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .
Keep it to a side .
保持 它 到 一个 边 .

先放在一边。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [gʊd] [stjuː] - [pæn] , [pʊt] [ɒn]['faɪə(r)] , [melt] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] ,
Now take a good stew - pan , put on fire , melt a spoonful of butter ,
现在 拿 一个 好的 炖 - 平底锅 , 放 在 火 , 熔化 一个 一勺 的 黄油 ,

现在拿一个好点的炖锅，放在火上，融化一勺黄油，

[ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] , [slaɪst] ; [pʊt] [ɪn]
and fry a large onion , sliced ; put in
和 炒 一个 大的 洋葱 , 切片 ; 放 在

将一个切片的大洋葱煎熟；放入

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ˌkɒri'ændə(r)] .
1 Tablespoon Coriander .
1 汤匙 香菜 .

汤匙香菜。

[wʌn] [dɪ'zɜːtspuːn] [raɪs] ['paʊdə(r)] .
1 Dessertspoon Rice Powder .
1 甜点勺 米 粉末 .

1茶匙米粉。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]['paʊdə(r)] .
A pinch of Cumin Powder .
一个 捏 的 孜然 粉末 .

少许孜然粉。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sæfrən] [ænd; ənd][s'paɪsɪz] .
A pinch of Saffron and Spices .
一个 捏 的 藏红花 和 香料 .

少许藏红花和香料。

[let] [ɔːl] [ðiːz] [fraɪ]['dʒentli][ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] ['greɪvi] ,
Let all these fry gently in the butter , then add half - pint of good gravy ,
让 全部 这些 炒 轻轻地 在 这 黄油 , 然后 添加 一半 - 品脱 的 好的 肉汁 ,

用黄油将所有食材小火慢煎，然后加入半品脱优质肉汁。

[sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][let] [ðɪs] [stænd][ɒn][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] , ['sɪmərɪŋ] ['dʒentli] [tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .
salt to taste , and let this stand on a hot oven , simmering gently till required .
盐 到 品尝 , 和 让 这 站立 在 一个 热的 烤箱 , 煨煮 轻轻地 直到 必需的 .

加盐调味，然后放在热烤箱上，小火慢炖至需要时即可。

[faɪv] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][fraɪd] [snaip] , [wɪð] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps][ɒv; əv]['lemən] [dʒuːs] ,

Five minutes before serving , add the fried snipes , with a few drops of lemon juice ,

五 分钟 前 服务 ， 添加 这 油煎 狙击手 ， 和 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 ，

上菜前五分钟，加入炸好的鹬，再滴几滴柠檬汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l] .

and send to table .

和 发送 到 桌子 .

并发送到餐桌。

[duː; də][nɒt][let][ˌaɪ 'tiː][biː; bi] [tuː] ['dʒuːsi] ,

Do not let it be too juicy ,

做 不是 让 它 是 也 多汁的 ，

不要让它太油腻，

[bʌt; bət][ðə; ði][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv]['greɪvi][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)] - [paɪnt] .

but the half - pint of gravy should be reduced to a quarter - pint .

但 这 一半 - 品脱 的 肉汁 应该 是 减少 到 一个 四分之一 - 品脱 .

但半品脱的肉汁应该减少到四分之一品脱。

[keɪ'en] ['pepə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [hɒt] ['kɜːriːz] .

Cayenne pepper should be added if preferred hot Curries .

辣椒 胡椒 应该 是 额外 如果 首选 热的 咖喱 .

如果喜欢辣味咖喱，可以加入辣椒粉。

[snaɪp] [ʃʊd; ʃəd]['əʊnli][biː; bi] ['hiːtɪd] [θruː] , [ænd; ənd][nɒt] [kwaɪt] [ˌəʊvə'dʌn] .

Snipe should only be heated through , and not quite overdone .

狙击 应该 仅有的 是 加热 通过 ， 和 不是 相当 做得太过火了 .

鹬肉只需加热至熟透即可，不要过熟。

[ðɪs] ['kʌri] [naɪs] [wɪð] [raɪs] , [təʊst] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

This Curry nice with rice , toast , etc . etc .

这 咖喱 好的 和 米 ， 吐司 ， ETC . ETC .

这道咖喱配米饭、吐司等等都很好吃。

[kæn; kən]['ɔːlməʊst][biː; bi] ['triːtɪd] [æz; əz][æn; ən] ['ɒntreɪ] .

Can almost be treated as an entree .

能 几乎 是 治疗 作为 一个 主菜 .

几乎可以当作主菜来吃。

[nəʊ] . - . — ['pɪdʒɪn] ['kʌri] .

No . 10 . — PIGEON CURRY .

不 . - . — 鸽子 咖喱 .

第 10 道——鸽子咖喱。

[teɪk] [fɔː(r)] [jʌŋ] ['pɪdʒɪns] [ænd; ənd] [dres] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)]['sælmɪ][ɒv; əv] ['pɪdʒɪn] ,

Take four young pigeons and dress same as for salmi of pigeon ,

拿 四 年轻的 鸽子 和 裙子 相同的 作为 为了 萨尔米 的 鸽子 ，

取四只幼鸽，按照制作鸽肉沙拉的方法进行处理。

[ænd; ənd] [triːt] [ðə; ði] [seɪm] [wei] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)][snaɪp] ['kʌri] , [nəʊ] . [naɪn] .

and treat the same way as for Snipe Curry , No . 9 .

和 对待 这 相同的 方式 作为 为了 狙击 咖喱 ， 不 . 9 .

处理方式与 Snipe Curry 9 号相同。

['eni] ['kʌri] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [ɒv; əv] ['dɪfrənt] [teɪst] [baɪ] [rɪ'dʊsɪŋ] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [ɔː(r)] [ɪk'siːdɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] ,
Any curry may be made of different taste by reducing the ingredients or exceeding it ,
任何 咖喱 可能 是 制成 的 不同的 品尝 经过 减少 这 原料 或者 超过 它 ,

任何咖喱都可以通过减少或增加配料来改变口味。

[ɔː(r)][baɪ]['juːzɪŋ]['tæmərɪnd][ɔː(r)] ['pɪkl] ['vɪnɪgə(r)] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['lemən][dʒuːs] , [ɔː(r)]['juːzɪŋ] [mɪlk] [ɪn'sted] [ɒv; əv]['greɪvi] ;
or by using tamarind or pickle vinegar instead of lemon juice , or using milk instead of gravy ;
或者 经过 使用 罗望子 或者 泡菜 醋 反而 的 柠檬 汁 , 或者 使用 牛奶 反而 的 肉汁 ;

或者用罗望子或腌菜醋代替柠檬汁，或者用牛奶代替肉汁；

[ænd; ənd][tuː; tə][sʌm; səm] ['kɜːriːz] [ˌeɪ diː 'diː] [kriːm] , [ænd; ənd]['ʌðə(r)] ['kɜːriːz] ['juːzɪŋ] ['kəʊkəˌnʌt] [dʒuːs] ([mɪlk]) .
and to some Curries add cream , and other Curries using cocoanut juice (milk) .
和 到 一些 咖喱 添加 奶油 , 和 其他 咖喱 使用 椰子 汁 (牛奶) .

有些咖喱会加入奶油，有些咖喱则会加入椰子汁（牛奶）。

[nəʊ] . - . — [pɔːk] ['kʌri] .
No . 11 . — PORK CURRY .
不 . - . — 猪肉 咖喱 .

第 11 道——猪肉咖喱。

[wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ] [ænd; ənd] [liːn] [pɔːk] , [ænd; ənd][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] ,
One pound of fresh and lean pork , and the ingredients same as for Madras Curry ,
一 磅 的 新鲜的 和 倾斜 猪肉 , 和 这 原料 相同的 作为 为了 马德拉斯 咖喱 ,

一磅新鲜瘦猪肉，配料与马德拉斯咖喱相同。

[nəʊ] . [fɔːr] ; [juːz]['əʊnli] [θriː] [pɑːts] [ɒv; əv] ['evriθɪŋ] .
No . 4 ; use only three parts of everything .
不 . 4 ; 使用 仅有的 三 部分 的 一切 .

第 4 条；每样东西都只用三个部分。

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [wɪl] ['fleɪvə(r)] [ðɪs] ['kʌri] .
A pinch of Cayenne will flavour this Curry .
一个 捏 的 辣椒 将要 味道 这 咖喱 .

少许辣椒粉会给这道咖喱增添风味。

['tæmərɪnd] ([æn; ən]['æsɪd] ?) [ɪz][naɪsə][ðæn; ðən]['lemən][dʒuːs] , ['vɪnɪgə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Tamarind (an acid ?) is nicer than lemon juice , vinegar , etc .
罗望子 (一个 酸 ?) 是 更漂亮 比 柠檬 汁 , 醋 , ETC .

罗望子（一种酸？）比柠檬汁、醋等更好。

[tuː; tə][juːz][ðə; ði]['tæmərɪnd] , [teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ðə; ði][saɪz][ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['wɔːlnʌt] ,
To use the tamarind , take a piece the size of a large walnut ,
到 使用 这 罗望子 , 拿 一个 片 这 尺寸 的 一个 大的 核桃 ,

使用罗望子时，取一块大小如大核桃的罗望子。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][kʌp][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə'baʊt] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv][kəʊld]['wɔːtə(r)] ,
put into a cup and add about two tablespoons of cold water ,
放 进入 一个 杯子 和 添加 关于 二 汤匙 的 寒冷的 水 ,

放入杯中，加入约两汤匙冷水，

[ænd; ənd] [skwiːz] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [ɔː(r)] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] ,
and squeeze it with a spoon or with your finger ,
和 挤 它 和 一个 勺子 或者 和 你的 手指 ,
用勺子或手指挤压它，

[streɪn] [θruː] [ə; eɪ] [kliːn] ['mʌzlɪn] [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði] ['kʌri] .
strain through a clean muslin and add to the Curry .
拉紧 通过 一个 干净的 细棉布 和 添加 到 这 咖喱 .
用干净的纱布过滤后加入咖喱中。

['tæmərɪnd] [ɪz] ['ɔːlweɪz] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['eni] [sɔːt] [ɒv; əv] [braʊn] ['kʌri] ,
Tamarind is always good for any sort of brown Curry ,
罗望子 是 总是 好的 为了 任何 种类 的 棕色的 咖喱 ,
罗望子对各种棕色咖喱都很有益。

[ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] [fɔː(r); fə(r)] ['jeləʊ] [ɔː(r)] [waɪt] ['kɜːriːz] , [ænd; ənd] ['vɪnɪgə(r)] [fɔː(r); fə(r)] “ ['moʊli] ,
and lemon juice for yellow or white Curries , and vinegar for “ moley ,
和 柠檬 汁 为了 黄色的 或者 白色的 咖喱 , 和 醋 为了 “ 鼹鼠 ,
黄咖喱或白咖喱需要柠檬汁，而“莫雷咖喱”则需要醋。

” [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æn; ən] ['ɒntreɪ] , [ænd; ənd] [nɒt] [mʌtʃ] ['kʌri] [stʌf] [ɑː(r); ə(r)] [juːst] .
” because it is an entree , and not much Curry stuffs are used .
” 因为 它 是 一个 主菜 , 和 不是 很多 咖喱 东西 是 用过的 .
因为它是一道主菜，而且用的咖喱食材不多。

[nəʊ] . - . — [viːl]
No . 12 . — VEAL
不 . - . — 小牛肉
第12号——小牛肉

['kʌri] .
CURRY .
咖喱 .
咖喱。

['evriθɪŋ] [seɪm] [æz; əz] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] , [bʌt; bət] [viːl] ['kʌri] , [nɒt] [naɪsə] .
Everything same as Madras Curry , No . 4 , but veal Curry , not nicer .
一切 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 , 但 小牛肉 咖喱 , 不是 更漂亮 .
和马德拉斯咖喱4号一样，只不过是小牛肉咖喱，味道不如马德拉斯咖喱。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] [viːl] [tʃɒps] , [triːt] [seɪm] [æz; əz] ['kʌrid] ['mʌtn] [tʃɒps] , [nəʊ] . - .
If you have veal chops , treat same as Curried mutton chops , No . 17 .
如果 你 有 小牛肉 排骨 , 对待 相同的 作为 咖喱 羊肉 排骨 , 不 . - .
如果你有小牛肉排，处理方法与咖喱羊排相同，即第 17 道菜。

[nəʊ] . - . — ['mʌtn] ['kʌri] .
No . 13 . — MUTTON CURRY .
不 . - . — 羊肉 咖喱 .
第 13 道——羊肉咖喱。

[fɔː(r); fə(r)] [wʌn] [paʊnd] ['mʌtn] ([wɪ'ðaʊt] [fæt]) .
For One Pound Mutton (without Fat) .
为了 一 磅 羊肉 (没有 胖的) .
一磅羊肉（不含脂肪）。

[ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] [bʌt; bət] [nɒt] [ðə; ði] ['kwɒntəti] .
Ingredients same as for Madras Curry , No . 4 but not the quantity .
原料 相同的 作为 为了 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 但 不是 这 数量 .
配料与马德拉斯咖喱 4 号相同，但用量不同。

['əʊnli] [θriː] [pɑːts] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['teɪkən] [ɒv; əv] [iːtʃ] ;
Only three parts should be taken of each ;
仅有的 三 部分 应该 是 已采取 的 每个 ;
每样东西只能取三份；

[ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] [niːd] [nɒt] [biː; bi] [fraɪd] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kɜːriːz] ,
the Curry stuffs need not be fried as for Madras Curries ,
这 咖喱 东西 需要 不是 是 油煎 作为 为了 马德拉斯 咖喱 ,

咖喱食材不需要像马德拉斯咖喱那样油炸。

[bʌt; bət] [kʌt] [ðə; ði] ['mʌtn] [ɪn] [hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] , [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] ,
but cut the mutton in half - inch squares , put into a stew - pan ,
但 切 这 羊肉 在 一半 - 英寸 正方形 , 放 进入 一个 炖 - 平底锅 ,

但要将羊肉切成半英寸见方的小块，放入炖锅中，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] (['paʊdər] ?) , [s'paɪsɪz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
and then add the Curry stuffs (powders ?) , spices , etc . ,
和 然后 添加 这 咖喱 东西 (粉末 ?) , 香料 , ETC . ,

然后加入咖喱粉、香料等。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [wen] ['sɜːvɪŋ] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] ['lemən] [dʒuːs] .
and add a tablespoon of cream when serving , as well as a few drops lemon juice .
和 添加 一个 汤匙 的 奶油 什么时候 服务 , 作为 出色地 作为 一个 很少 滴 柠檬 汁 .

上菜时加入一汤匙奶油和几滴柠檬汁。

['kɜːriːz] [meɪd] [frɒm; frəm] ['mʌtn] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [səʊ] [naɪs] [æz; əz] [ɪf] [meɪd] [frɒm; frəm] ['tendə(r)] [pɑːt] [ɒv; əv] [biːf] ,
Curries made from mutton are not so nice as if made from tender part of beef ,
咖喱 制成 从 羊肉 是 不是 所以 好的 作为 如果 制成 从 投标 部分 的 牛肉 ,

用羊肉做的咖喱不如用牛肉嫩部位做的咖喱好吃。

[bʌt; bət] [ɪn] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] ['sevrəl] [kɑːsts] [duː; də] [nɒt] [tʌtʃ] [biːf] — [ðeɪ] [kɔːl] [ðəm'selvz] [haɪ] [kɑːst] ['piːp(ə)l] ,
but in India and Ceylon several castes do not touch beef — they call themselves high caste people ,
但 在 印度 和 锡兰 一些 种姓 做 不是 触碰 牛肉 — 他们 称呼 他们自己 高的 种姓 人们 ,

但在印度和锡兰，一些种姓的人不吃牛肉——他们自称为高种姓人士。

[ænd; ənd] [beə(r)] ['njuːmərəs] [nems] — [ðeɪ] ['ɔːlweɪz] [iːt] ['mʌtn] , [faʊl] , ['vedʒtəb(ə)l] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
and bear numerous names — they always eat mutton , fowl , vegetable , etc .
和 熊 很多的 姓名 — 他们 总是 吃 羊肉 , 鸡 , 蔬菜 , ETC .

它们有很多名字——它们总是吃羊肉、家禽、蔬菜等等。

[ðə; ði] ['brɑːmən] [kɑːst] ['nevə(r)] [iːt] ['eni] [miːt] [ɒv; əv] ['eni] [sɔːt] ;
The Brahman caste never eat any meat of any sort ;
这 婆罗门 种姓 绝不 吃 任何 肉 的 任何 种类 ;

婆罗门种姓的人从不吃任何种类的肉；

[stɪl] [ðeɪ] [iːt] [ðə; ði] [pjʊə(r)] [dʒuːs] [ɒv; əv] [biːf] — [æz; əz] [mɪlk] , [giː] , [[faɪv]] ['bʌtə(r)] ,
still they eat the pure juice of beef — as milk , ghee , [5] butter ,
仍然 他们 吃 这 纯的 汁 的 牛肉 — 作为 牛奶 , 酥油 , [5] 黄油 ,

他们仍然食用纯牛肉汁——如牛奶、酥油、[5]黄油，

[ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] [kaɪnd] [ɒv; əv] ['medsn; 'medɪsn] [meɪd] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [fleʃ] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ɒks] ,
and another kind of medicine made out of the flesh of the ox ,
和 其他 种类 的 药品 制成 出去 的 这 肉 的 这 牛 ,

还有一种用牛肉制成的药物，

[kɔːld] [ɪn] ['tæmɪl] “ - [kaɪəm] . ” [[sɪks]]
called in Tamil “ paroong kayam . ” [6]
称为 在 泰米尔语 “ - 卡亚姆 . ” [6]

泰米尔语中称其为“paroong kayam”。[6]

[nəʊ] . - . — ['pɑːtrɪdʒ] ['kʌri] .
No . 14 . — PARTRIDGE CURRY .
不 . - . — 鹧鸪 咖喱 .

第 14 号——鹧鸪咖喱。

[ai] [hæv; həv] ['nʌθɪŋ] [tuː; tə] [seɪ] [fɔː(r); fə(r)] [ðɪs] ['kʌri] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [juː; jʊ] [kæn; kən] ['ɪmɪteɪt] [ðə; ði] ['pɪdʒɪn] ['kʌri] ;
I have nothing to say for this Curry , because you can imitate the pigeon Curry ;
我 有 没有什么 到 说 为了 这 咖喱 , 因为 你 能 模拟 这 鸽子 咖喱 ;

我对此咖喱没什么好说的，因为你可以模仿鸽子咖喱；

['enihaʊ] [juː; jʊ] [mʌst; məst] [pʊt] [ɪn] [strɒŋ] ['greɪvi] , [æz; əz] ['pɑːtrɪdʒ] [dʌz] [nɒt] [teɪst] [naɪs] [ɪf] ['kʌrid] .
anyhow you must put in strong gravy , as partridge does not taste nice if curried .
无论如何 你 必须 放 在 强的 肉汁 , 作为 鹧鸪 做 不是 品尝 好的 如果 咖喱 .

总之，一定要放浓稠的肉汁，因为鹧鸪用咖喱做馅料味道不好。

[ɪf] [juː; jʊ] [hæv; həv] ['eni] ['pɑːtrɪdʒ] [left] [frɒm; frəm] ['dɪnə(r)] ,
If you have any partridge left from dinner ,
如果 你 有 任何 鹧鸪 左边 从 晚餐 ,

如果你晚餐剩下的鹧鸪肉，

[ðə; ði] [nekst] [deɪ] [juː; jʊ] [meɪ] ['kʌri] [ˌaɪ 'tiː] [seɪm] [æz; əz] ['pɪdʒɪn] ,
the next day you may Curry it same as pigeon ,
这 下一个 天 你 可能 咖喱 它 相同的 作为 鸽子 ,

第二天你可以像做鸽子咖喱一样把它做成咖喱。

[bʌt; bət] [doʊnt] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [tuː] [lɒŋ] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['ʌv(ə)n] .
but don't let it simmer too long over the oven .
但 不 让 它 煨 也 长的 超过 这 烤箱 .

但不要让它在烤箱里炖太久。

['eni] [kaɪnd] [ɒv; əv] [geɪm] ([bɜːdz] ?) [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz] [ðə; ði] ['pɪdʒɪn] .
Any kind of game (birds ?) can be made same as the pigeon .
任何 种类 的 游戏 (鸟类 ?) 能 是 制成 相同的 作为 这 鸽子 .

任何种类的游戏（鸟类？）都可以像鸽子一样进行。

[nəʊ] . - . — [traɪp] ['kʌri] .
No . 15 . — TRIPE CURRY .
不 . - . — 肚 咖喱 .

第15道菜——牛肚咖喱。

[teɪk] [ə'baʊt] [tuː] ['ɛl'biː'ɛs] . [ɒv; əv] [gʊd] , [θɪk] [pɑːt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [traɪp] ,
Take about two lbs . of good , thick part of the tripe ,
拿 关于 二 磅 . 的 好的 , 厚的 部分 的 这 肚 ,

取约两磅优质、厚实的牛肚部分，

[kʌt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə'baʊt] [fɔː(r)] ['ɪntʃɪz] [skweə(r)] , [ɔː(r)] [nɒt] [æt; ət] [ɔːl] , [dɪp] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [hɒt] ['wɔːtə(r)] ,
cut them in about four inches square , or not at all , dip it in hot water ,
切 他们 在 关于 四 英寸 正方形 , 或者 不是 在 全部 , 蘸 它 在 热的 水 ,

将它们切成大约四英寸见方的小块，或者干脆不切，然后浸入热水中。

[nɒt] ['bɔɪlɪŋ] , [bʌt; bət] ['nɪəli] [səʊ] .
not boiling , but nearly so .
不是 沸腾 , 但 几乎 所以 .
虽然没沸腾，但也差不多了。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [skreɪp] [ɒf] [ɔːl] [ðə; ði] [blæk] [stʌf] ,
Then take out and scrape off all the black stuff ,
然后 拿 出去 和 刮 离开 全部 这 黑色的 东西 ,
然后取出并刮掉所有黑色的东西。

[ænd; ənd] [kliːn] [ˌaɪ 'tiː] [æz; əz] [waɪt] [æz; əz] [ə; eɪ] [waɪt] ['teɪblklɒθ] ,
and clean it as white as a white tablecloth ,
和 干净的 它 作为 白色的 作为 一个 白色的 桌布 ,
把它洗得像白桌布一样洁白。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['tendə(r)] [æz; əz] [juː; jʊ] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] “ [traɪp] ['frɪkəsiː] .
and boil it tender as you boil for “ Tripe Fricassee .
和 熬 它 投标 作为 你 熬 为了 “ 肚 炖菜 .
像煮“牛肚烩菜”那样煮至软烂。

” [wen] [kuːl] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] , ['slaɪtli] ['pepə(r)] [ˌaɪ 'tiː] .
” When cool cut it in half - inch squares , slightly pepper it .
” 什么时候 凉爽的 切 它 在 一半 - 英寸 正方形 , 轻微地 胡椒 它 .
“冷却后切成半英寸见方的小块，撒上少许胡椒粉。”

[pleɪs] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
Place a stew - pan on fire , and put in a lump of butter .
地方 一个 炖 - 平底锅 在 火 , 和 放 在 一个 块 的 黄油 .
将炖锅放在火上，放入一块黄油。

[wen] [hɒt] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [traɪp] , [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] ['braʊnɪʃ] [gəʊld] ['kʌlə(r)] ,
When hot add the tripe , fry it to a brownish gold colour ,
什么时候 热的 添加 这 肚 , 炒 它 到 一个 棕褐色 金子 颜色 ,
锅热后放入牛肚，煎至金黄色。

[ðen] [teɪk] [aʊt] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [pleɪt] [tɪl] [rɪ'kwaɪəd] .
then take out and put in a plate till required .
然后 拿 出去 和 放 在 一个 盘子 直到 必需的 .
然后取出放入盘中备用。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] , [æz; əz] [nəʊ] . [fɔːr] , ['ɪntuː] [ðə; ði] [stjuː] - [pæn] [ɒn] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
Now add the Curry stuffs , as No . 4 , into the stew - pan on the fire ,
现在 添加 这 咖喱 东西 , 作为 不 . 4 , 进入 这 炖 - 平底锅 在 这 火 ,
现在，按照步骤4，将咖喱配料加入火上的炖锅中。

[ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] ['əʊvə(r)] [ænd; ənd] ['əʊvə(r)] [tɪl] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] .
and turn it over and over till nice and brown .
和 转动 它 超过 和 超过 直到 好的 和 棕色的 .
反复翻动，直到变成漂亮的棕色。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [traɪp] [juː; jʊ] [fraɪd] , [ænd; ənd] [hɑːf] - [paɪnt] [ɒv; əv] [gʊd] ['greɪvi] ,
Now add the tripe you fried , and half - pint of good gravy ,
现在 添加 这 肚 你 油煎 , 和 一半 - 品脱 的 好的 肉汁 ,
现在加入你煎好的牛肚，再加入半品脱美味的肉汁。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)] .
and let it simmer gently on slow fire .
和 让 它 煨 轻轻地 在 慢的 火 .
用小火慢炖。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] [ænd; ənd] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] .
When serving add a tablespoon of cream and few drops of lemon .
什么时候 服务 添加 一个 汤匙 的 奶油 和 很少 滴 的 柠檬 .
上菜时加入一汤匙奶油和几滴柠檬汁。

[sʌm; səm] [naɪs] [s'paɪsɪz] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['ædɪd] [wen]
Some nice spices and a pinch of cayenne pepper should be added when
一些 好的 香料 和 一个 捏 的 辣椒 胡椒 应该 是 额外 什么时候
['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdər] .
frying the Curry Powders .
煎炸 这 咖喱 粉末 .

炒咖喱粉时，应该加入一些上好的香料和一小撮辣椒粉。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] ['veri] [naɪs] ['kʌri] .
This is a very nice Curry .
这 是 一个 非常 好的 咖喱 .

这是一道非常美味的咖喱。

[baɪ] - [ðə; ði] - [baɪ] , [ðə; ði] ['greɪvi] [juː; jʊ] [bɔɪl] [ðə; ði] [traɪp] [ɪn] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [bɔɪld] [wɪð] ['ʌðə(r)] [bəʊnz] ,
By - the - by , the gravy you boil the tripe in should be boiled with other bones ,
经过 - 这 - 经过 , 这 肉汁 你 熬 这 肚 在 应该 是 煮沸 和 其他 骨头 ,

顺便提一下，煮牛肚的肉汁应该和其他骨头一起煮。

['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kʌri] [ɪn'sted] [ɒv; əv] ['ʌðə(r)] ['greɪvi]
vegetables , etc . , and add to the Curry instead of other gravy
蔬菜 , ETC . , 和 添加 到 这 咖喱 反而 的 其他 肉汁
.
.
.

将蔬菜等食材加入咖喱中，代替其他肉汁。

[nəʊ] . - . — ['lɪvə(r)] ['kʌri] , [wɪð] ['beɪkən] .
No . 16 . — LIVER CURRY , WITH BACON .
不 . - . — 肝 咖喱 , 和 熏肉 .

第 16 道——培根肝咖喱。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['lɪvə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [piːs] [ɒv; əv] [fæt] [ɒv; əv] ['beɪkən] ,
Take a pound of liver and a piece of fat of bacon ,
拿 一个 磅 的 肝 和 一个 片 的 胖的 的 熏肉 ,

取一磅肝脏和一块培根肥肉，

[bɔɪl] [bəʊθ] [ɪn] [wʌn] [pæn] [fɔː(r); fə(r)] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] , [ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] ['faɪə(r)] ,
boil both in one pan for quarter of an hour , then take it off the fire ,
熬 两个都 在 一 平底锅 为了 四分之一 的 一个 小时 , 然后 拿 它 离开 这 火 ,

将两者放入同一锅中煮15分钟，然后关火。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] , [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [hɑːf] - [ɪntʃ] [sk'weəz] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə'baʊt] ¼ ['el biː] .
let it cool , then cut it in half - inch squares , add about ¼ lb .
让 它 凉爽的 , 然后 切 它 在 一半 - 英寸 正方形 , 添加 关于 ¼ 磅 .

待其冷却后，切成半英寸见方的小块，加入约 1/4 磅的食材。

['beɪkən] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] ['lɪvə(r)] , [ænd; ənd] [triːt] [ˌaɪ 'tiː] [seɪm] [æz; əz] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] ,
bacon to a pound of liver , and treat it same as Madras Curry ,
熏肉 到 一个 磅 的 肝 , 和 对待 它 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 ,
[nəʊ] . [fɔːr] .
No . 4 .
不 . 4 .

一磅肝脏配培根，做法与马德拉斯咖喱 4 号相同。

[ðə; ði] ['lɪvə(r)] ['kʌri] [kən'sɪdəd] [nɒt] [naɪsə] .
The Liver Curry considered not nicer .
这 肝 咖喱 经过考虑的 不是 更漂亮 .

肝脏咖喱味道一般。

['pɑːtiz] [ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd] [sɪ'lɒn] ([ˌjʊərə'piːənz]) [duː; də][nɒt][keə(r)] [mʌtʃ] [fɔː(r); fə(r)]['lɪvə(r)] ['kʌri] [bʌt; bət][æz; əz][æn; ən] ['ɒntreɪ] ,
Parties in India and Ceylon (Europeans) do not care much for Liver Curry but as an entree ,
各方 在 印度 和 锡兰 (欧洲人) 做 不是 关心 很多 为了 肝 咖喱 但 作为 一个 主菜 ，

印度和锡兰（欧洲人）的聚会不太喜欢肝咖喱，但作为一道开胃菜，

“ ['lɪvə(r)][ænd; ənd]['beɪkən] .
“ Liver and Bacon .
“ 肝 和 熏肉 .

“肝脏和培根。”

” [ə; eɪ] ['brekfəst] [dɪʃ] [ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd] [sɪ'lɒn] .
” A breakfast dish in India and Ceylon .
” 一个 早餐 盘子 在 印度 和 锡兰 .

“印度和锡兰的一道早餐菜。”

[nəʊ] . - . — [tʃɒps] ['kʌrid] .
No . 17 . — CHOPS CURRIED .
不 . - . — 排骨 咖喱 .

第 17 号——咖喱肉排。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ]['tʃeɪndʒəb(ə)l] [wei] [tuː; tə][hæv; həv] ['mʌtn] [tʃɒps] [dʌn] [fɔː(r); fə(r)] ['brekfəst] [ɔː(r)][æz; əz] [æn; ən] ['ɒntreɪ] [fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)] .
This is a changeable way to have mutton chops done for breakfast or as an entree for dinner .
这 是 一个 多变 方式 到 有 羊肉 排骨 完毕 为了 早餐 或者 作为 一个 主菜 为了 晚餐 .

这是一种灵活的羊排做法，既可以作为早餐，也可以作为晚餐的主菜。

[teɪk] [eɪt] [gʊd] [tʃɒps] ,
Take eight good chops ,
拿 八 好的 排骨 ，

取八块上好的排骨，

[ænd; ənd]['fleɪvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði]['juːʒuəl][æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['sɜːvɪŋ] [ɪt'self] ([ai] [miːn] [pleɪs] [ðə; ði] [tʃɒps] [ɒn][ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] ,
and flavour it the usual as for serving itself (I mean place the chops on a flat dish ,
和 味道 它 这 通常 作为 为了 服务 本身 (我 意思是 地方 这 排骨 在 一个 平坦的 盘子 ，

然后像平常一样调味，就可以上菜了（我的意思是把肉排放在平盘里，

['pepə(r)] [ænd; ənd][sɔːlt][ˌaɪ 'tiː]) .
pepper and salt it) .
胡椒 和 盐 它) .

加胡椒和盐）。

['vɪnɪgə(r)] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv]['luːkkɑː][ɔɪl] , [ænd; ənd] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] [sɔːs] ,
Vinegar , a dash of Lucca oil , and few drops of sauce ,
醋 ， 一个 短跑 的 卢卡 油 ， 和 很少 滴 的 酱 ，

醋、少许卢卡油和几滴酱汁，

[ænd; ənd][let] [ðiːz] [səʊk] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] , [ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɒn]['faɪə(r)] ,
and let these soak for a few minutes , then place a frying - pan on fire ,
和 让 这些 浸泡 为了 一个 很少 分钟 ， 然后 地方 一个 煎炸 - 平底锅 在 火 ，

将它们浸泡几分钟，然后将煎锅放在火上加热。

[ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] .
add a lump of butter .
添加 一个 块 的 黄油 .

加入一小块黄油。

[wen] ['meltɪd] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɒps] , [ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɪn]['juːʒuəl] [wei] [ɒv; əv] ['mʌtn] [tʃɒps] .
When melted add the chops , and fry it in usual way of mutton chops .
什么时候 融化 添加 这 排骨 , 和 炒 它 在 通常 方式 的 羊肉 排骨 .

融化后加入羊排，按煎羊排的常规方法煎熟。

[wen] [dʌn] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [pleɪt] .
When done take it off the frying - pan , keep it in a plate .
什么时候 完毕 拿 它 离开 这 煎炸 - 平底锅 , 保持 它 在 一个 盘子 .

做好后，把它从煎锅里拿出来，放在盘子里。

[naʊ] [teɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [ænd; ənd] [slaɪs] [ˌaɪ 'tiː] ,
Now take a large onion and slice it ,
现在 拿 一个 大的 洋葱 和 片 它 ,

现在取一个大洋葱，把它切片。

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][ə; eɪ][gəʊld] ['kʌlə(r)] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn][juː; jʊ] [fraɪd] [ðə; ði] [tʃɒps] ,
and fry it to a gold colour in the frying - pan you fried the chops ,
和 炒 它 到 一个 金子 颜色 在 这 煎炸 - 平底锅 你 油煎 这 排骨 ,

用煎过猪排的煎锅煎至金黄色。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] [tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [sed] [ɪn][ðə; ði][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] ,
then add all the Curry stuffs to it as said in the Madras Curry ,
然后 添加 全部 这 咖喱 东西 到 它 作为 说 在 这 马德拉斯 咖喱 ,

然后按照马德拉斯咖喱的食谱，把所有咖喱配料都加进去。

[nəʊ] . [fɔːr] , [ɪk'sept] [ðə; ði] [keɪ'en] , ['dʒɪndʒə(r)] , [ænd; ənd]['gɑːlɪk] .
No . 4 , except the cayenne , ginger , and garlic .
不 . 4 , 除了 这 辣椒 , 姜 , 和 蒜 .

4号，除了辣椒、生姜和大蒜。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] ['naɪsli] [fraɪd] [ˌeɪ diː 'diː][fɔː(r)] [spuːn] [ɒv; əv] [gʊd] [stɒk] ([braʊn]) ,
When all these are nicely fried add four spoons of good stock (brown) ,
什么时候 全部 这些 是 很好 油煎 添加 四 勺子 的 好的 库存 (棕色的) ,

将这些食材炒至金黄后，加入四勺上好的（棕色）高汤。

[ænd; ənd] [naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [tʃɒps] ['ɪntuː][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] .
and now add the chops into the frying - pan .
和 现在 添加 这 排骨 进入 这 煎炸 - 平底锅 .

现在把肉排放入煎锅。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [wɔːm] , [ðen] [sɜːv] [ɒn][ə; eɪ][hɒt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [pə'teɪtəʊz] ,
Let it warm , then serve on a hot dish , and send to table with potatoes ,
让 它 温暖的 , 然后 服务 在 一个 热的 盘子 , 和 发送 到 桌子 和 土豆 ,

稍稍加热后，盛入热盘中，与土豆一起上桌。

['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [seɪm] [æz; əz][æn; ən] ['ɒntreɪ] .
vegetables , etc . , same as an entree .
蔬菜 , ETC . , 相同的 作为 一个 主菜 .

蔬菜等，与主菜相同。

['sɜːt(ə)nli] [kæn; kən] [juːst] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] [tuː] .
Certainly can used with boiled rice too .
当然 能 用过的 和 煮沸 米 也 .

当然也可以和白米饭一起吃。

[nəʊ] . - . — [steɪks] ['kʌrid] .
No . 18 . — STEAKS CURRIED .
不 . - . — 牛排 咖喱 .

第 18 道——咖喱牛排。

[seɪm] [æz; əz] [tʃɒps] ['kʌrid] , [bʌt; bət] [tuː; tə] [fraɪ] [ðə; ði] [steɪks] [fɜːst] , [ðen] [prə'siːd] [seɪm] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] ['mʌtn] [tʃɒps] .
Same as chops curried , but to fry the steaks first , then proceed same as for mutton chops .
相同的 作为 排骨 咖喱 , 但 到 炒 这 牛排 第一的 , 然后 继续 相同的 作为 为了 羊肉 排骨 .

做法与咖喱羊排相同，但要先煎牛排，然后按照羊排的做法进行。

[mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [ʃʊd; ʃəd] [dʒɔɪn] [ðɪs] [dɪʃ] ,
Mashed potatoes should join this dish ,
捣碎 土豆 应该 加入 这 盘子 ,

这道菜应该配上土豆泥。

[ænd; ənd] [bɔɪld] ['spɪnɪtʃ] [fraɪd] [ɪn] ['bʌtə(r)] [wɪð] [æn; ən] ['ʌnjən] [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] [naɪs] [ə'kʌmpənimənt] ,
and boiled spinach fried in butter with an onion will be a nice accompaniment ,
和 煮沸 菠菜 油煎 在 黄油 和 一个 洋葱 将要 是 一个 好的 伴奏 ,

用黄油和洋葱炒过的煮菠菜会是一道不错的配菜。

[bʌt; bət] [tʌf] [pɑːt] [ɒv; əv] [biːf] [ˌwʊdnt] [duː; də] ['naɪðə(r)] .
but tough part of beef wouldn't do neither .
但 艰难的 部分 的 牛肉 不会 做 两者都不 .

但牛肉较硬的部分却做不到这两点。

[juː; jʊ] [mʌst; məst] [nɒt] [biːt] [ʌp] [ðə; ði] [steɪks] [wɪð] [ə; eɪ] ['tʃɒpə(r)] [ɔː(r)] [steɪk] ['tendərə(r)] ,
You must not beat up the steaks with a chopper or steak tenderer ,
你 必须 不是 打 向上 这 牛排 和 一个 直升机 或者 牛排 投标人 ,

你绝对不能用剁肉刀或牛排捶打牛排，

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɔːl] [ðə; ði] [dʒuːs] [wɪl] [biː; bi] [aʊt] ; ['skeəsli] ['eni] [teɪst] .
because all the juice will be out ; scarcely any taste .
因为 全部 这 汁 将要 是 出去 ; 几乎 任何 品尝 .

因为汁液都会流失，几乎尝不出味道。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ,
When serving add a few drops of lemon juice ,
什么时候 服务 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 ,

上菜时加入几滴柠檬汁。

[ænd; ənd] [ðɪs] ['kʌri] [wɪl] [teɪst] [naɪsə] [ɪf] - [bɪ'fɔː(r)] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [ɪn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [wei] :
and this Curry will taste nicer if gleeced before sending to table in the following way :
和 这 咖喱 将要 品尝 更漂亮 如果 - 前 发送 到 桌子 在 这 下列的 方式 :

如果将这道咖喱在端上桌前用以下方法腌制一下，味道会更好：

— [set] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] , [wen] [hɒt] [pʊt] [ə; eɪ] [smɔːl] [bɪt] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] ,
— Set a stew - pan on fire , when hot put a small bit of butter and a small onion ,
— 放 一个 炖 - 平底锅 在 火 , 什么时候 热的 放 一个 小的 少量 的 黄油 和 一个 小的 洋葱 ,

—将炖锅放在火上加热，锅热后放入一小块黄油和一小块洋葱，

['faɪnli] [slaɪst] , [ænd; ənd] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['eni] ['greɪvi] .
finely sliced , and teaspoon of any gravy .
精细地 切片 , 和 茶匙 的 任何 肉汁 .

切成细丝，再加一茶匙肉汁。

[naʊ] [juːz][ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [fɔː(r); fə(r)] ['fraɪɪŋ] [ðə; ði] ['ʌnjənz] , [ænd; ənd] [pres] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði]
Now use a wooden spoon for frying the onions , and press them in the
现在 使用 一个 木制的 勺子 为了 煎炸 这 洋葱 , 和 按 他们 在 这
[sɔːs] - [pæn] .
sauce - pan .
酱 - 平底锅 .

现在用木勺翻炒洋葱，并将它们压入平底锅中。

[wen] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] ['kʌlə(r)] , [ænd; ənd][ðə; ði] [fraɪd] ['ʌnjənz] [hæv; həv] [stʌk] [ɪn][ðə; ði] [sɔːs] -
When nice and brown colour , and the fried onions have stuck in the sauce -
什么时候 好的 和 棕色的 颜色 , 和 这 油煎 洋葱 有 卡住 在 这 酱 -
[pæn] ,
pan ,
平底锅 ,

当洋葱呈漂亮的棕色，并且炸好的洋葱粘在锅底时，

[pɔː(r)][ðə; ði] ['kʌri] [juː; jʊ] [prɪ'peəd] [ænd; ənd][ə; eɪ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] ; [let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [ə; eɪ] [fjuː]
pour the Curry you prepared and a spoon of cream ; let it simmer a few
倒 这 咖喱 你 准备 和 一个 勺子 的 奶油 ; 让 它 煨 一个 很少
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

倒入准备好的咖喱和一勺奶油；小火慢炖几分钟。

[send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [raɪs] .
Send to table with rice .
发送 到 桌子 和 米 .

与米饭一起上桌。

[doʊnt] [fə'get] [tuː; tə][ˌeɪ diː 'diː]['lemən][dʒuːs][ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] .
Don't forget to add lemon juice or vinegar .
不 忘记 到 添加 柠檬 汁 或者 醋 .

别忘了加柠檬汁或醋。

[nəʊ] . - . — [geɪm] ['kɜːriːz] (['veəriəs]) .
No . 19 . — GAME CURRIES (Various) .
不 . - . — 游戏 咖喱 (各种各样的) .

第 19 号——野味咖喱（各种）。

[ðə; ði] [geɪm] ['kʌri] [ai] [miːn] [ɪz] [ðʌs] : — [elk] ; ['venɪsn; 'venɪzn] ; ['pəʊltri] , [æz; əz] ['tɜːki] , [giːs] ,
The Game Curry I mean is thus : — elk ; venisons ; poultry , as turkey , geese ,
这 游戏 咖喱 我 意思是 是 因此 : — 麋鹿 ; 鹿肉 ; 家禽 , 作为 火鸡 , 鹅 ,

我所说的野味咖喱指的是：——麋鹿肉；鹿肉；家禽，如火鸡、鹅等。

[dʌk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; ['ræbɪt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . [kæn; kən][biː; bi] ['kʌrid] [seɪm] [æz; əz][nəʊ] .
duck , etc . ; rabbit , etc . Can be curried same as No .
鸭子 , ETC . ; 兔子 , ETC . 能 是 咖喱 相同的 作为 不 .
[fɔːr] ,
4 ,
4 ,

鸭肉等；兔肉等。可以按照4号菜的做法做成咖喱。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɒt][naɪsə][tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm]['ɪntuː][ə; eɪ] ['jeləʊ] ['kʌri] , [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ]
but it is not nicer to make them into a yellow Curry , as for fish
但 它 是 不是 更漂亮 到 制作 他们 进入 一个 黄色的 咖喱 , 作为 为了 鱼
[ɔː(r)]['vedʒtəb(ə)lz] .
or vegetables .
或者 蔬菜 .

但是，把它们做成黄咖喱并不比做鱼或蔬菜咖喱更好吃。

[nəʊ] . - . — ['ræbɪt] [ɔː(r)] [jʌŋ] [heə(r)] ['kʌri] .
No . 20 . — RABBIT OR YOUNG HARE CURRY .
不 . - . — 兔子 或者 年轻的 野兔 咖喱 .

第 20 号——兔肉或幼兔咖喱。

[en] . [biː] . — [ai] [θɪŋk] [ðə; ði] ['ræbɪt] [meɪd] ['ɪntuː][ə; eɪ] - [braʊn] [stjuː] [mʌtʃ] [naɪsə][ðæn; ðən]
N . B . — I think the Rabbit made into a gleeced brown stew much nicer than
N . B . — 我 思考 这 兔子 制成 进入 一个 - 棕色的 炖 很多 更漂亮 比
['pʊtɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][dʒɑː(r)] ,
putting it in a jar ,
推杆 它 在 一个 罐 ,

注——我觉得把兔子做成油封的棕色炖菜比装在罐子里好吃得多。

[ænd; ənd][prɪ'peə(r)][laɪk][ə; eɪ] [dʒʌgd] [heə(r)] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ə'weɪ] [ɔːl][ðə; ði]['fleɪvə(r)] ,
and prepare like a jugged hare , as it takes away all the flavour ,
和 准备 喜欢 一个 壶 野兔 , 作为 它 需要 离开 全部 这 味道 ,

处理方式就像处理一只被煮熟的兔子一样，因为这样会带走所有的味道。

[ænd; ənd][ðə; ði]['greɪvi] [teɪsts] [naɪs] , [ænd; ənd][ðə; ði] [miːt] ['ɔːlməʊst][laɪk][ðə; ði] [suːp] [miːt] [ɔː(r)][pleɪn]
and the gravy tastes nice , and the meat almost like the soup meat or plain
和 这 肉汁 口味 好的 , 和 这 肉 几乎 喜欢 这 汤 肉 或者 清楚的
[bɔɪld] [miːt] ;
boiled meat ;
煮沸 肉 ;

肉汁味道不错，肉的味道几乎和汤里的肉或者白水煮肉一样；

[bʌt; bət][ðə; ði] ['kʌrid] ['ræbɪt] [ɪz][nɒt][ə; eɪ][bæd]['resəpi] , [ɪf] ['prɒpəli] [meɪd] ,
but the Curried Rabbit is not a bad recipe , if properly made ,
但 这 咖喱 兔子 是 不是 一个 坏的 食谱 , 如果 适当地 制成 ,

但是，如果做法得当，咖喱兔肉其实还不错。

[tuː; tə][juːz][æz; əz][æn; ən]['ɔːd(ə)n(ə)ri] ['ɒntreɪ] .
to use as an ordinary entree .
到 使用 作为 一个 普通的 主菜 .

可作为普通主菜使用。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ræbɪt] ; [skɪn][ˌaɪ 'tiː] ;
Take a small rabbit ; skin it ;
拿 一个 小的 兔子 ; 皮肤 它 ;

取一只小兔子，剥皮；

[ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] [æz; əz] [lɑːdʒ] [æz; əz] [tuː] [ɪntʃ] [skweə(r)] ; ['flaʊə(r)][ˌaɪ 'tiː] ,
and cut up in small pieces as large as two inch square ; flour it ,
和 切 向上 在 小的 件 作为 大的 作为 二 英寸 正方形 ; 面粉 它 ,

切成两英寸见方的小块；撒上面粉，

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn]['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd] , [dʒʌst] [ˌʌndə'dʌn] , [ænd; ənd] [braʊn] [ˌaɪ 'tiː][ˌaʊt'saɪd] ; [kiːp] [ˌaɪ 'tiː]
and fry in butter or lard , just underdone , and brown it outside ; keep it
和 炒 在 黄油 或者 猪油 , 只是 未煮熟 , 和 棕色的 它 外部 ; 保持 它
[tuː; tə][ə; eɪ][saɪd] .
to a side .
到 一个 边 .

用黄油或猪油煎，煎至半熟，外表呈棕色；放在一旁备用。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn][ɒn]['faɪə(r)] ,
Now place a stew - pan on fire ,
现在 地方 一个 炖 - 平底锅 在 火 ,

现在把炖锅放在火上，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [rɪ'meɪnɪŋ] ['bʌtə(r)][ɔː(r)][lɑːd][juː; jʊ][fraɪd][ðə; ði] ['ræbɪt] [wɪð] ;
and add the remaining butter or lard you fried the rabbit with ;
和 添加 这 其余的 黄油 或者 猪油 你 油煎 这 兔子 和 ;

加入煎兔子时剩下的黄油或猪油；

[wen] [ðɪs] [lɑːd] [ɪz] [naɪs] [ænd; ənd] [hɒt] , [slaɪs] [wʌn] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [braʊn] [ɪn] [ðə; ði] [stjuː] - [pæn] .
when this lard is nice and hot , slice one onion , and brown in the stew - pan .
什么时候 这 猪油 是 好的 和 热的 , 片 一 洋葱 , 和 棕色的 在 这 炖 - 平底锅 .

当猪油烧热后，将一个洋葱切片，放入炖锅中煎至棕色。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] ['kʌri] ['paʊdə(r)] [seɪm] [æz; əz] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] .
Now add Curry powder same as Madras Curry , No . 4 .
现在 添加 咖喱 粉末 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 .

现在加入与马德拉斯咖喱相同的咖喱粉，编号 4。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [ænd; ənd] ['braʊnɪʃ] [gəʊld] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] ['greɪvi] [ɔː(r)] [mɪlk]
When all these are nice and brownish gold , add a pint of gravy or milk
什么时候 全部 这些 是 好的 和 棕褐色 金子 , 添加 一个 品脱 的 肉汁 或者 牛奶
,
,
,

当这些食材都变成漂亮的棕金色时，加入一品脱肉汁或牛奶。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)] ; [ænd; ənd] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] [bɪ'fɔː(r)]
and let it simmer gently on slow fire ; and quarter of an hour before
和 让 它 煨 轻轻地 在 慢的 火 ; 和 四分之一 的 一个 小时 前
['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] ,
sending to table ,
发送 到 桌子 ,

用小火慢炖；上桌前十五分钟，

[ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fraɪd] ['ræbɪt] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] -
add the fried rabbit to the Curry sauce , and let it simmer for 15
添加 这 油煎 兔子 到 这 咖喱 酱 , 和 让 它 煨 为了 -
['mɪnɪts] .
minutes .
分钟 .

将炸好的兔肉加入咖喱酱中，炖煮 15 分钟。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] .
When serving add few drops of lemon juice , and a spoon of cream .
什么时候 服务 添加 很少 滴 的 柠檬 汁 , 和 一个 勺子 的 奶油 .

上菜时加入几滴柠檬汁和一勺奶油。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kʌri] [fɔː(r); fə(r)] [bɔɪld]
The above Curry for boiled
这 多于 咖喱 为了 煮沸

以上咖喱适用于水煮。

[raɪs] ; [ɪf] [fɔː(r); fə(r)] [æn; ən] “ ['ɒntreɪ] , ” [dʒʌst] [kʌt] [ðə; ði] ['ræbɪt] [ɪn] [dʒɔɪnts] ,
rice ; if for an “ entree , ” just cut the rabbit in joints ,
米 ; 如果 为了 一个 “ 主菜 , ” 只是 切 这 兔子 在 关节 ,

米饭；如果要做成“主菜”，只需将兔肉切成块即可。

[ænd; ənd] [prɪ'peə(r)] [seɪm] [æz; əz] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['kʌri] .
and prepare same as the above Curry .
和 准备 相同的 作为 这 多于 咖喱 .

按照上述方法准备咖喱。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [glɑːs] [ɒv; əv] ['klærət] [ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] .
When serving add a glass of claret in place of lemon juice .
什么时候 服务 添加 一个 玻璃 的 红酒 在 地方 的 柠檬 汁 .

上菜时，用一杯红葡萄酒代替柠檬汁。

[nəʊ] . - . — [eg] ['kʌri] (['waɪtɪʃ] ['jeləʊ]) .
No . 21 . — EGG CURRY (Whitish Yellow) .
不 . - . — 蛋 咖喱 (白色 黄色的) .

第 21 道——鸡蛋咖喱（乳白色）。

[hɑːd] [bɔɪl] [sɪks] [egz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [tɪl] ['wɒntɪd] .

Hard boil six eggs , and put in cold water till wanted .

难的 熬 六 鸡蛋 , 和 放 在 寒冷的 水 直到 通缉 .

煮熟六个鸡蛋，放入冷水中备用。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [hɑːf] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sæfrən] ['paʊdə(r)] (['jeləʊ]) ;

Now place a stew - pan on fire , and add half teaspoon of saffron powder (yellow) ;

现在 地方 一个 炖 - 平底锅 在 火 , 和 添加 一半 茶匙 的 藏红花 粉末 (黄色的) ;

现在将炖锅放在火上，加入半茶匙藏红花粉（黄色）；

[hɑːf] - [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] ; [wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] , [slaɪst] ; [wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] [tʃɒpt] [hæm] [ɔː(r)] [kɔːnd] [biːf] ;

half - pint of milk ; one large onion , sliced ; one tablespoon finely chopped ham or corned beef ;

一半 - 品脱 的 牛奶 ; 一 大的 洋葱 , 切片 ; 一 汤匙 精细地 切碎 火腿 或者 咸 牛肉 ;

半品脱牛奶；一个大洋葱，切片；一汤匙切碎的火腿或咸牛肉；

[wʌn] [griːn] ['kæpsɪkəm] , [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] ; [wʌn] [pə'teɪtəʊ] ,

one green capsicum , cut in quarters ; one potato ,

一 绿色的 辣椒 , 切 在 四分之一 ; 一 土豆 ,

一个青椒，切成四瓣；一个土豆，

[mæʃt] [ʌp] ([ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] [left] [frɒm; frəm] [lɑːst] [miːl] [wɪl] [duː; də]) .

mashed up (the potato left from last meal will do) .

捣碎 向上 (这 土豆 左边 从 最后的 一顿饭 将要 做) .

捣成泥（上一餐剩下的土豆泥就可以了）。

[naʊ] ['sɪmə(r)] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] ['kwɔːtə(r)] [ɒv; əv] [æn; ən] ['aʊə(r)] ; [doʊnt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːn] .

Now simmer this for quarter of an hour ; don't let it burn .

现在 煨 这 为了 四分之一 的 一个 小时 ; 不 让 它 烧伤 .

现在用小火慢炖15分钟；不要烧焦。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [teɪk] [egz] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] [ʃel] ; [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] ;

When serving , take eggs out of the shell ; cut in halves ;

什么时候 服务 , 拿 鸡蛋 出去 的 这 壳 ; 切 在 一半 ;

食用时，将鸡蛋从壳中取出，切成两半；

[pleɪs] [ðə; ði] [egz] [ɒn] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ([ðə; ði] [kʌt] [pɑːt] [ʌp]) .

place the eggs on a vegetable dish (the cut part up) .

地方 这 鸡蛋 在 一个 蔬菜 盘子 (这 切 部分 向上) .

将鸡蛋放在蔬菜盘中（切面朝上）。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [kriːm] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ;

Now add a tablespoon of cream , and a few drops of lemon juice ;

现在 添加 一个 汤匙 的 奶油 , 和 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 ;

现在加入一汤匙奶油和几滴柠檬汁；

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [egz] ,

salt to taste , and pour over the eggs ,

盐 到 品尝 , 和 倒 超过 这 鸡蛋 ,

根据口味加盐，淋在鸡蛋上。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ə; eɪ] [braʊn] ['kʌri] [tuː; tə] [ə'kʌmpəni] [ðə; ði] [raɪs] ([bɔɪld]) .

and send to table with a brown Curry to accompany the rice (boiled) .

和 发送 到 桌子 和 一个 棕色的 咖喱 到 陪伴 这 米 (煮沸) .

然后配上棕色咖喱和米饭（煮熟的）一起上桌。

- [ænd; ənd] [fraɪd] ['herɪŋ] [meɪ] [biː; bi] [sent] [wɪð] [ðiːz] [ə'bʌv] ['kɜːriːz] [ænd; ənd] [raɪs] .
Samball and fried herring may be sent with these above Curries and rice .
- 和 油煎 鲱鱼 可能 是 发送 和 这些 多于 咖喱 和 米 .

上述咖喱和米饭可以搭配桑巴酱和炸鲱鱼一起食用。

['pɒpədəm] [['sɛvən]] [ænd; ənd] [bɒm'beɪ] [dʌks] [wɪl] [biː; bi] [ə; eɪ] [gʊd] [ə'kʌmpənimənt] [ɪf] [kʊd; kəd] [biː; bi] [prə'kjʊəd] .
Poppadoms [7] and Bombay ducks will be a good accompaniment if could be procured .
印度薄脆饼 [7] 和 孟买 鸭子 将要 是 一个 好的 伴奏 如果 可以 是 采购 .

如果能买到印度薄脆饼[7]和孟买鸭，那将是很好的配菜。

[nəʊ] . - . — [eg] ['kʌri] ([braʊn]) .
No . 22 . — EGG CURRY (Brown) .
不 . - . — 蛋 咖喱 (棕色的) .

第 22 号——鸡蛋咖喱（棕色）。

[bɔɪl] [ðə; ði] [egz] [seɪm] [æz; əz] [nəʊ] . - , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] [tɪl] ['wɒntɪd] .
Boil the eggs same as No . 21 , and put in cold water till wanted .
熬 这 鸡蛋 相同的 作为 不 . - , 和 放 在 寒冷的 水 直到 通缉 .

按照第 21 步的方法煮鸡蛋，然后放入冷水中备用。

[naʊ] [prɪ'peə(r)] ['kʌri] [sɔːs] ([braʊn]) [æz; əz] [nəʊ] . - , [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] [egz] [kʌt] [ɪn] [hɑːvz] ,
Now prepare Curry sauce (brown) as No . 26 , pour over the eggs cut in halves ,
现在 准备 咖喱 酱 (棕色的) 作为 不 . - , 倒 超过 这 鸡蛋 切 在 一半 ,

现在按照步骤26准备咖喱酱（棕色），淋在切成两半的鸡蛋上。

[æz; əz] [eg] ['kʌri] (['jeləʊ]) .
as egg Curry (yellow) .
作为 蛋 咖喱 (黄色的) .

如鸡蛋咖喱（黄色）。

[eg] ['kɜːriːz] ['ɔːlweɪz] [kɔːld] [ɪn] [sɪ'lɒn] " [ə; eɪ] [rest] - [haʊs] ['kʌri] ,
Egg Curries always called in Ceylon " a rest - house Curry ,
蛋 咖喱 总是 称为 在 锡兰 " 一个 休息 - 房子 咖喱 ,

在锡兰，鸡蛋咖喱总是被称为"休息站咖喱"。

" [bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [ɪn] ['sevrəl] [rest] - ['haʊzɪz] [ɪn] [sɪ'lɒn] ['juːʒuəli; 'juːʒəli] [nɒt] ['meni] ['vɪzɪtəz] [pɑːs] [ðæt] [wei] ,
" because in several rest - houses in Ceylon usually not many visitors pass that way ,
" 因为 在 一些 休息 - 房屋 在 锡兰 通常 不是 许多 访客 经过 那 方式 ,

因为在锡兰的几个休息站，通常很少有游客会经过那里。

[bɪ'saɪd] [ðiːz] [rest] - [haʊs] ['kiːpərz] ['kænɒt] [get] [freʃ] [biːf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
beside these rest - house keepers cannot get fresh beef , etc .
旁 这些 休息 - 房子 守门员 不能 得到 新鲜的 牛肉 , ETC .

此外，这些休息站的经营者也买不到新鲜牛肉等等。

[ðeɪ] ['ɔːlweɪz] [hæv; həv] ['plenti] [ɒv; əv] [egz] , [faul] , ['neɪtɪv] ['vedʒtəb(ə)lz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
They always have plenty of eggs , fowls , native vegetables , etc . ,
他们 总是 有 很多 的 鸡蛋 , 家禽 , 本国的 蔬菜 , ETC . ,

他们总是有很多鸡蛋、家禽、本地蔬菜等等。

[bʌt; bət] [eg] ['kʌri] ['əʊnli] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [kwɪk] .
but egg Curry only can be made quick .
但 蛋 咖喱 仅有的 能 是 制成 快的 .

但是，鸡蛋咖喱只能快速制作。

[wen] [ə; eɪ] ['dʒentlmən] [ɪz]['gəʊɪŋ][frɒm; frəm][wʌn] ['plɑːntɪŋ] ['dɪstrɪkt][tuː; tə][ə'nʌðə(r)] ,
When a gentleman is going from one planting district to another ,
什么时候 一个 绅士 是 去 从 一 种植 区 到 其他 ,

当一位绅士从一个种植区前往另一个种植区时，

[ə; eɪ][bɒks] ['kuːli] [ɔː(r)][ə; eɪ] [hɔːs] - ['kiːpə(r)] ([gruːm]) [rʌnz] [ɪn] [frʌnt] [tuː; tə][ə; eɪ]['sɜːt(ə)n] [pleɪs] ,
a box cooly or a horse - keeper (groom) runs in front to a certain place ,
一个 盒子 冷静 或者 一个 马 - 守门员 (新郎) 跑步 在 正面 到 一个 肯定 地方 ,

马夫或马夫跑在前面到某个地方去，

[baɪ]['ɔːdə(r)][ɒv; əv][hɪz; ɪz]['mɑːstə(r)] .
by order of his master .
经过 命令 的 他的 掌握 .

奉主人之命。

[wen] [hiː; hi] [gets] ['ɪntuː][ðə; ði] [rest] - [haʊs] , [ðə; ði] [rest] - [haʊs] ['kiːpə(r)] [nəʊz] [ðæt] [ə; eɪ]
When he gets into the rest - house , the rest - house keeper knows that a
什么时候 他 获得 进入 这 休息 - 房子 , 这 休息 - 房子 守门员 知道 那 一个
['dʒentlmən] [ɪz] ['kʌmɪŋ] .
gentleman is coming .
绅士 是 未来 .

当他走进休息站时，休息站的老板就知道有位绅士要来了。

[æt; ət][wʌns][hiː; hi] [wɪl] ['ɔːdə(r)][tuː; tə] [kɪl] [ə; eɪ] ['tʃɪkɪn] [ænd; ənd] [grɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] [skɒtʃ] [fɔːm] ?
At once he will order to kill a chicken and grill it in Scotch form ?
在 一次 他 将要 命令 到 杀 一个 鸡 和 炙烤 它 在 苏格兰威士忌 形式 ?

他会立刻下令宰杀一只鸡，然后按照苏格兰威士忌的烹饪方式烤制吗?

[ænd; ənd] [bɔɪl] [tuː] [egz] ; [wen] [ðɪs] [ɪz] ['duːɪŋ] [ðə; ði] ['kɪtʃɪn] [meit] [[eit]] [wɪl] [skwiːz] [hɑːf][ɒv; əv]
and boil two eggs ; when this is doing the kitchen mate [8] will squeeze half of
和 熬 二 鸡蛋 ; 什么时候 这 是 正在做 这 厨房 伴侣 [8] 将要 挤 一半 的
[ə; eɪ] ['kəʊkəˌnʌt] ,
a cocoanut ,
一个 椰子 ,

煮两个鸡蛋；与此同时，厨房助手[8]会挤出半个椰子的汁，

[wɪð] ['lɪt(ə)l]['wɔːtə(r)][mɪks][sʌm; səm] ['sæfrən] , [sɔːlt] [griːn] ['tʃɪli] , ['mɔːldiːv] [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
with little water mix some saffron , salt green chillie , Maldive fish , etc .
和 小的 水 混合 一些 藏红花 , 盐 绿色的 辣椒 , 马尔代夫 鱼 , ETC .
, [naʊ]
, now
, 现在

加少量水，混合一些藏红花、盐、青辣椒、马尔代夫鱼等。

[hiː; hi] [bɔɪlz] [ðɪs] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .
he boils this for five minutes .
他 沸腾 这 为了 五 分钟 .

他把这个煮了五分钟。

[ðeə(r)] [ɪz][ðə; ði] ['brekfəst] ['redi] !
There is the breakfast ready !
那里 是 这 早餐 准备好 !

早餐准备好了!

[ðə; ði] [bɪl] [ɒv; əv][feə(r)] [meɪ] [biː; bi] [ðʌs] : — [grɪld] ['tʃɪkɪn] ; [bɔɪld] ['pʌmpkɪn] [ɔː(r)] [biːnz] ,
The bill of fare may be thus : — Grilled chicken ; boiled pumpkin or beans ,
这 账单 的 票价 可能 是 因此 : — 烤 鸡 ; 煮沸 南瓜 或者 豆子 ,

菜单可能如下：——烤鸡；煮南瓜或豆子，

['sʌmtaɪmz] [pə'teɪtəʊz] ; [bɔɪld] [raɪs] ; [eg] ['kʌri] ; - ; [tiː] , ['kɒfi] , [ɔː(r)][bɪə(r)] ,
sometimes potatoes ; boiled rice ; egg Curry ; samball ; tea , coffee , or beer ,
有时 土豆 ; 煮沸 米 ; 蛋 咖喱 ; - ; 茶 , 咖啡 , 或者 啤酒 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc .
ETC .

有时还有土豆；米饭；鸡蛋咖喱；桑巴；茶、咖啡或啤酒等。

[ðə; ði]['dɪnə(r)] [mait] [biː; bi]['sɪmələ(r)][tuː; tə] [ə'bʌv] [wɪð] [ə'dɪʃ(ə)n] [ɒv; əv] [suːp] .
The dinner might be similar to above with addition of soup .
这 晚餐 可能 是 相似的 到 多于 和 添加 的 汤 .

晚餐可能与上述类似，只是多了一道汤。

['sʌmtaɪmz] [ðə; ði] ['kɜːriːz] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [frɒm; frəm] ['neɪtɪv] ['vedʒtəb(ə)lz] ,
Sometimes the Curries are made from native vegetables ,
有时 这 咖喱 是 制成 从 本国的 蔬菜 ,

有时咖喱是用当地蔬菜做的，

[æz; əz][ðeə(r)][ɪz] ['plenti] [ɒv; əv][naɪs][ænd; ənd] ['həʊlsəm] ['vedʒtəb(ə)lz][ɪn] [sɪ'lɒn] ([ai] [miːn]) [bɪ'saɪdz]
as there is plenty of nice and wholesome vegetables in Ceylon (I mean) besides
作为 那里 是 很多 的 好的 和 健康 蔬菜 在 锡兰 (我 意思是) 除了
[ðə; ði] ['ɪŋglɪʃ] ['vedʒtəb(ə)lz] .
the English vegetables .
这 英语 蔬菜 .

锡兰（我指的是锡兰）除了英国蔬菜之外，还有很多美味又健康的蔬菜。

[ðə; ði] [rest] - ['haʊzɪz] [ɑː(r); ə(r)][ɪn] [pleɪs] [ɒv; əv] [rɪ'freʃmənt] [rʊmz; ruːmz][ænd; ənd] ['iːtɪŋ] - ['haʊzɪz]
The rest - houses are in place of refreshment rooms and eating - houses
这 休息 - 房屋 是 在 地方 的 清爽 房间 和 吃 - 房屋
[ɑː(r); ə(r)][ɪn] ['ɪŋglənd] .
are in England .
是 在 英格兰 .

休息所相当于英国的茶点室和餐馆。

[nəʊ] . - . — [eg] ['kʌri] (['ɒmlət]) .
No . 23 . — EGG CURRY (Omelet) .
不 . - . — 蛋 咖喱 (煎蛋卷) .

第 23 道——鸡蛋咖喱（煎蛋卷）。

[meɪk] [ə; eɪ] ['seɪvəri] ['ɒmlət] [wɪð] [tʃɒpt] [hæm] , ['pɑːsli] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Make a savoury omelet with chopped ham , parsley , etc .
制作 一个 咸味的 煎蛋卷 和 切碎 火腿 , 香菜 , ETC .

用切碎的火腿、欧芹等做一份美味的煎蛋卷。

[wen] [dʌn] , [kʌt] [ɪn][wʌn] - [ɪntʃ] [sk'weəz] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] , [braʊn] [ɔː(r)]
When done , cut in one - inch squares , and pour over the Curry sauce , brown or
什么时候 完毕 , 切 在 一 - 英寸 正方形 , 和 倒 超过 这 咖喱 酱 , 棕色的 或者
['jeləʊ] ,
yellow ,
黄色的 ,

做好后，切成一英寸见方的小块，淋上棕色或黄色的咖喱酱。

[æz; əz][ˌɛnˌoʊ'ɛs] . - [ænd; ənd] - .
as Nos . 21 and 22 .
作为 编号 . - 和 - .

排名第 21 和 22 位。

[en] . [biː] . — [ðə; ði] ['ɒmlət] [ʃʊd; ʃəd]['əʊnli][biː; bi] [meɪd] [dʒʌst][bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [get]
N . B . — The omelet should only be made just before serving , as it will get
N . B . — 这 煎蛋卷 应该 仅有的 是 制成 只是 前 服务 , 作为 它 将要 得到
[tʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
tough , etc .
艰难的 , ETC .

注意——煎蛋卷最好在食用前现做，否则会变硬等等。

[ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] [meɪ] [biː; bi] [meɪd] [bɪ'fɔːhænd] .
The Curry sauce may be made beforehand .
这 咖喱 酱 可能 是 制成 预先 .

咖喱酱可以提前做好。

[nəʊ] . - . — [eg] ['kʌri] ([pəʊtʃt]) .
No . 24 . — EGG CURRY (Poached) .
不 . - . — 蛋 咖喱 (偷猎) .

第 24 道——鸡蛋咖喱（水煮）。

[prɪ'peə(r)] ['kʌri] [sɔːs] , [braʊn] [ɔː(r)] ['jeləʊ] , [æz; əz][ˌenˌoʊ'ɛs] . - , - .
Prepare Curry sauce , brown or yellow , as Nos . 26 , 27 .
准备 咖喱 酱 , 棕色的 或者 黄色的 , 作为 编号 . - , - .

按照第 26、27 步，准备棕色或黄色的咖喱酱。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [dʒʌst] [let] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] .
When serving just let the Curry sauce simmer gently .
什么时候 服务 只是 让 这 咖喱 酱 煨 轻轻地 .

上菜时，让咖喱酱汁小火慢炖即可。

[naʊ] [breɪk] [ðə; ði] [egz] ['keəfəli] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] , [iːtʃ] ['seprətli] .
Now break the eggs carefully and put in the Curry sauce , each separately .
现在 休息 这 鸡蛋 小心 和 放 在 这 咖喱 酱 , 每个 分别地 .

现在小心地将鸡蛋打入咖喱酱中，每个鸡蛋都要单独放入。

[seɪm] [æz; əz] ['pəʊtʃɪŋ] [egz] [ɪn] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn] .
Same as poaching eggs in a frying - pan .
相同的 作为 偷猎 鸡蛋 在 一个 煎炸 - 平底锅 .

和在煎锅里煮荷包蛋一样。

[ðə; ði] [pæn] [mʌst; məst] [biː; bi] [ə; eɪ] [waɪd] [stjuː] - [pæn] .
The pan must be a wide stew - pan .
这 平底锅 必须 是 一个 宽的 炖 - 平底锅 .

锅必须是宽口的炖锅。

[wen] ['dɪʃɪŋ] [juː; jʊ] [mʌst; məst] ['keəfəli] [teɪk] [ðə; ði] [jəʊk] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] [ðem; ðəm] [ænd; ənd]
When dishing you must carefully take the yolks without breaking them and
什么时候 盛菜 你 必须 小心 拿 这 蛋黄 没有 打破 他们 和
[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['greɪvi] ,
pour over the gravy ,
倒 超过 这 肉汁 ,

盛盘时，要小心地取出蛋黄，不要弄破，然后淋上肉汁。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] ;
and send to table with boiled rice ;
和 发送 到 桌子 和 煮沸 米 ;

与米饭一起上桌；

[ænd; ənd] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ɒv; əv] [hæm] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['hændɪd] [raʊnd] [wɪð] [ðɪs] ['kʌri] [ænd; ənd] [raɪs] .
and thin slices of ham should be handed round with this Curry and rice .
和 薄的 切片 的 火腿 应该 是 递交 圆形的 和 这 咖喱 和 米 .

咖喱饭里应该配上薄薄的火腿片。

[doʊnt] [fə'get] [ðə; ði] - [fɔ:(r); fə(r)] ['evri] ['kʌri] , [æz; əz] [wel] [æz; əz] [fraɪd] [red] ['herɪŋ] .
Don't forget the samball for every Curry , as well as fried red herring .
不 忘记 这 - 为了 每一个 咖喱 , 作为 出色地 作为 油煎 红色的 鲱鱼 .

每份咖喱都别忘了配上桑巴酱和炸红鲱鱼。

[nəʊ] . - . — [fraɪd] [egz] [fɔ:(r); fə(r)] ['kɜ:ri:z] .
No . 25 . — FRIED EGGS FOR CURRIES .
不 . - . — 油煎 鸡蛋 为了 咖喱 .

第 25 号——咖喱煎蛋。

[bi:t] [ʌp] [ðə; ði] [egz] [seɪm] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] ['seɪvəri] ['ɒmlət] , [bʌt; bət] [ə'mɪt] [ðə; ði] [swi:t] [hɜ:bs] ,
Beat up the eggs same as for savoury omelet , but omit the sweet herbs ,
打 向上 这 鸡蛋 相同的 作为 为了 咸味的 煎蛋卷 , 但 忽略 这 甜的 草药 ,

按照制作咸味煎蛋卷的方法打散鸡蛋，但省略甜味香草。

[ˌeɪ di: 'di:] [tʃɒpt] [hæm] , [sɔ:lt] , ['pepə(r)] , [dæʃ] [ɒv; əv] ['flaʊə(r)] , [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ,
add chopped ham , salt , pepper , dash of flour , and pinch of cayenne ,
添加 切碎 火腿 , 盐 , 胡椒 , 短跑 的 面粉 , 和 捏 的 辣椒 ,

加入切碎的火腿、盐、胡椒粉、少许面粉和一小撮辣椒粉。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ɔ:(r)] [lɑ:d] ([seɪm] [æz; əz] ['ɒmləts] , [ɔ:(r)] [ɪn] [smɔ:l] [keɪks]) .
and fry in butter or lard (same as omelets , or in small cakes) .
和 炒 在 黄油 或者 猪油 (相同的 作为 煎蛋卷 , 或者 在 小的 蛋糕) .

然后用黄油或猪油煎（做法和煎蛋卷一样，或者做成小饼）。

[send] [tu:; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] ['kʌri] [ænd; ənd] [raɪs] [ɪn] ['seprət] [dɪʃ] .
Send to table with the Curry and rice in separate dish .
发送 到 桌子 和 这 咖喱 和 米 在 分离 盘子 .

咖喱和米饭分别盛放在一个盘子里，一起上桌。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] (['ju:ʒuəli; 'ju:ʒəli] [ðə; ði] ['neɪtɪv] [wei]) [nɒt] [ju:st] [ɪn] ['dʒɛntəlmənz] ['haʊzɪz] ,
The above dish (usually the native way) not used in gentlemen's houses ,
这 多于 盘子 (通常 这 本国的 方式) 不是 用过的 在 绅士的 房屋 ,

以上这道菜（通常是当地做法）在绅士家中并不常见。

[bʌt; bət] [ai] [ˌrekə'mend] [ˌaɪ 'ti:] [tu:; tə] [bi:; bi] [traɪd] .
but I recommend it to be tried .
但 我 推荐 它 到 是 尝试 .

但我建议大家尝试一下。

[nəʊ] . - . — ['kʌri] [sɔ:s] ([braʊn] , [fɔ:(r); fə(r)] [mi:t] [ɒv; əv] ['eni] [sɔ:t]) .
No . 26 . — CURRY SAUCE (Brown , for Meat of any sort) .
不 . - . — 咖喱 酱 (棕色的 , 为了 肉 的 任何 种类) .

第 26 号——咖喱酱（棕色，适用于任何种类的肉类）。

[pleɪs] [ə; eɪ] [stju:] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ; [wen] ['meltɪd] [ˌeɪ di: 'di:] [wʌn] ['ʌnjən] ,
Place a stew - pan on fire , add a spoonful of butter ; when melted add one onion ,
地方 一个 炖 - 平底锅 在 火 , 添加 一个 一勺 的 黄油 ; 什么时候 融化 添加 一 洋葱 ,

将炖锅放在火上，加入一勺黄油；黄油融化后，加入一个洋葱，

[slaɪst] ; [wen] [hɑ:f] ['braʊnɪʃ] ['kʌlə(r)] [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] ['teɪblspu:n] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [hɑ:f] [ɒv; əv] [ˌkɒri'ændə(r)] ['paʊdə(r)] ,
sliced ; when half brownish colour add a tablespoon and a half of coriander powder ,
切片 ; 什么时候 一半 棕褐色 颜色 添加 一个 汤匙 和 一个 一半 的 香菜 粉末 ,

切片；当一半呈褐色时，加入一汤匙半的香菜粉。

[wʌn][ɒv; əv][raɪs]['paʊdə(r)][æz; əz][nəʊ] . - , [ə; eɪ]['sɔːltˌspuːn] ['sæfrən] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]
one of rice powder as No . 48 , a saltspoon saffron , a pinch of cumin
一 的 米 粉末 作为 不 . - , 一个 盐匙 藏红花 , 一个 捏 的 孜然
- [siːd] ['paʊdə(r)] .
- seed powder .
- 种子 粉末 .

一勺米粉（编号 48），一勺藏红花，一小撮孜然粉。

[naʊ] [tɜːn] [ðɪs] [wel] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] .
Now turn this well with a wooden spoon .
现在 转动 这 出色地 和 一个 木制的 勺子 .

现在用木勺搅拌这个井。

[wen] ['naɪsli] [fraɪd] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][s'paɪsɪz][æz; əz] [sed] [ɪn][ðə; ði] ['kʌri] [nəʊ] . [fɔːr] ,
When nicely fried , add the spices as said in the Curry No . 4 ,
什么时候 很好 油煎 , 添加 这 香料 作为 说 在 这 咖喱 不 . 4 ,

炒至金黄后，按照咖喱食谱4中的说明加入香料。

['dʒɪndʒə(r)][ænd; ənd]['gɑːlɪk] [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
ginger and garlic chopped up fine .
姜 和 蒜 切碎 向上美好的 .

姜蒜切碎。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] ['greɪvi][ɔː(r)] [freʃ] [mɪlk] ,
Now add a pint of good gravy or fresh milk ,
现在 添加 一个 品脱 的 好的 肉汁 或者 新鲜的 牛奶 ,

现在加入一品脱优质肉汁或鲜牛奶，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt] .
and let it simmer on slow fire till you find it reduced to a half - pint .
和 让 它 煨 在 慢的 火 直到 你 寻找 它 减少 到 一个 一半 - 品脱 .

用小火慢炖，直到汤汁减少到半品脱。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [keɪ'en] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [hɒt] .
Add salt to taste , and a little cayenne if preferred hot .
添加 盐 到 品尝 , 和 一个 小的 辣椒 如果 首选 热的 .

根据口味加盐，如果喜欢辣味，可以加一点辣椒粉。

[naʊ] [ðɪs] ['kʌri] [sɔːs] [ɪz] ['redi] .
Now this Curry Sauce is ready .
现在 这 咖喱 酱 是 准备好 .

咖喱酱就做好了。

[ðɪs] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] ['hiːtɪd] [ʌp] [wɪð] ['eni][kəʊld] [miːts] , [æz; əz] [biːf] , ['mʌtn] ,
This sauce can be heated up with any cold meats , as beef , mutton ,
这 酱 能 是 加热 向上 和 任何 寒冷的 肉类 , 作为 牛肉 , 羊肉 ,

这种酱汁可以和任何冷肉一起加热食用，例如牛肉、羊肉等。

[pɔːk] , ['pəʊltri] , [geɪm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
pork , poultry , game , etc . , etc . ,
猪肉 , 家禽 , 游戏 , ETC . , ETC . ,

猪肉、家禽、野味等等。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [miːt] [kʊkt] [bɪ'fɔːhænd] ['kænɒt] [biː; bi] [kʊkt] [ʌp][ɪn][ðə; ði] [ə'bʌv] [sɔːs] ,
because the meat cooked beforehand cannot be cooked up in the above sauce ,
因为 这 肉 煮熟 预先 不能 是 煮熟 向上 在 这 多于 酱 ,
['əʊnli] [wɔːm] [ʌp] .
only warmed up .
仅有的 温暖 向上 .

因为预先煮熟的肉不能用上述酱汁烹煮，只能加热。

[wen] [prɪ'peərɪŋ] ,
When preparing ,
什么时候 准备 ,

准备时，

[ðə; ði] [miːt] [ʃʊd; ʃəd]['əʊnli][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði]['greɪvi] [ə'baʊt] [faɪv][tuː; tə][ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)]
the meat should only be added to the gravy about five to ten minutes before
这 肉 应该 仅有的 是 额外 到 这 肉汁 关于 五 到 十 分钟 前
['sɜːvɪŋ] .
serving .
服务 .

肉应该在上菜前五到十分钟加入肉汁中。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [ɪz]['əʊnli]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][kəʊld] [miːts] , [fraɪd] ['lɪvər] , [tʃɒps] , [steɪks] ,
The above recipe is only suitable for cold meats , fried livers , chops , steaks ,
这 多于 食谱 是 仅有的 合适的 为了 寒冷的 肉类 , 油煎 肝脏 , 排骨 , 牛排 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc . , etc .
ETC . , ETC .

以上食谱仅适用于冷肉、煎肝、肉排、牛排等。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ]
The above is a
这 多于 是 一个

以上是……

[braʊn] ['kʌri] [fɔː(r); fə(r)] ['pɑːtiz] , [laɪk][ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] ;
brown Curry for parties , like the Curry stuffs ;
棕色的 咖喱 为了 各方 , 喜欢 这 咖喱 东西 ;

派对上用的棕色咖喱，就像咖喱馅料一样；

[bʌt; bət][fɔː(r); fə(r)] ['jeləʊ] ['kʌri] [wɪð] [les] ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [siː] [ðə; ði]
but for yellow Curry with less Curry stuffs , etc . , see the
但 为了 黄色的 咖喱 和 较少的 咖喱 东西 , ETC . , 看 这
[ə'kʌmpənɪɪŋ] ['resəpi] .
accompanying recipe .
随同 食谱 .

但对于咖喱配料较少的黄咖喱等，请参阅随附的食谱。

[bʌt; bət][ɪn] [sɪ'lɒn] [ɔː(r)][ɪn]['ɪndiə]['ɔːlweɪz] [tuː] ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ə'kʌmpəni] [ðə; ði][raɪs]
But in Ceylon or in India always two Curries , etc . , accompany the rice
但 在 锡兰 或者 在 印度 总是 二 咖喱 , ETC . , 陪伴 这 米
;
;
;

但在锡兰或印度，米饭通常会配两份咖喱等菜肴；

[ɪ'speʃəli] [ɪn] [sɪ'lɒn] [ə; eɪ] [braʊn] [ænd; ənd] ['jeləʊ] ['kʌri] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ə'kʌmp(ə)niz] [ðə; ði]
especially in Ceylon a brown and yellow Curry , etc . , accompanies the
尤其 在 锡兰 一个 棕色的 和 黄色的 咖喱 , ETC . , 伴随 这
[raɪs][tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
rice to table .
米 到 桌子 .

尤其是在锡兰，米饭通常会配上棕色和黄色的咖喱等菜肴上桌。

[nəʊ] . - . — ['jeləʊ] ['kʌri] [sɔːs] ([fɔː(r); fə(r)]['vedʒtəb(ə)lz] , [fɪʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .) .
No . 27 . — YELLOW CURRY SAUCE (for Vegetables , Fish , etc .) .
不 . - . — 黄色的 咖喱 酱 (为了 蔬菜 , 鱼 , ETC .) .

第 27 号——黄咖喱酱（用于蔬菜、鱼类等）。

[slaɪs] [wʌn] ['ʌnjən] , [wʌn] [lɑːdʒ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] - [ʌp] [hæm] ([freʃ] , [best]) [ɔː(r)] [naɪs] [kɔːnd] [biːf] ([kʊkt]) ,
Slice one onion , one large spoonful of chopped - up ham (fresh , best) or nice corned beef (cooked) ,
片 一 洋葱 ， 一 大的 一勺 的 切碎 - 向上 火腿 （ 新鲜的 ，最好的 ） 或者 好的 咸 牛肉 （ 煮熟 ） ，

切一个洋葱片，一大勺切碎的火腿（新鲜的最好）或上好的咸牛肉（煮熟的），

[wʌn] [griːn] ['kæpsɪkəm] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] , [wʌn] [smɔːl] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sæfrən] ['paʊdə(r)] ,
one green capsicum cut in quarters , one small teaspoon of saffron powder ,
一 绿色的 辣椒 切 在 四分之一 ， 一 小的 茶匙 的 藏红花 粉末 ，

一个切成四瓣的青椒，一小茶匙藏红花粉，

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ['pepə(r)] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [hɒt] ['kʌri] , [hɑːf] - [paɪnt] [ɒv; əv] [mɪlk] , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
pinch of cayenne pepper if preferred hot Curry , half - pint of milk , salt to taste :
捏 的 辣椒 胡椒 如果 首选 热的 咖喱 ， 一半 - 品脱 的 牛奶 ， 盐 到 品尝 .

如果喜欢辣味咖喱，可以加一小撮辣椒粉；半品脱牛奶，适量盐。

[naʊ] [pʊt] [ɔːl] [ðiːz] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [kliːn] [stjuː] - [pæn] [ænd; ənd] [set] [ɒn] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɔː(r)] [mɔː(r)] ,
Now put all these into a clean stew - pan and set on fire for twenty minutes or more ,
现在 放 全部 这些 进入 一个 干净的 炖 - 平底锅 和 放 在 火 为了 二十 分钟 或者 更多的 ，

现在把所有这些食材放入一个干净的炖锅里，用火煮二十分钟或更长时间。

['sɪmə(r)] ['dʒentli] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [rɪ'djuːs] [tuː; tə] [hɑːf] - [paɪnt] .
simmer gently , and let it reduce to half - pint .
煨 轻轻地 ， 和 让 它 减少 到 一半 - 品脱 .

小火慢炖，直至汤汁减少至半品脱。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ænd; ənd] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [kriːm] .
When serving add few drops of lemon juice and a large spoon of cream .
什么时候 服务 添加 很少 滴 的 柠檬 汁 和 一个 大的 勺子 的 奶油 .

食用时加入几滴柠檬汁和一大勺奶油。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kʌri] [sɔːs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] [ænd; ənd] ['vedʒtəb(ə)lz] .
The above Curry Sauce is very nice for fish and vegetables .
这 多于 咖喱 酱 是 非常 好的 为了 鱼 和 蔬菜 .

上述咖喱酱非常适合搭配鱼类和蔬菜。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [kʊkt] [ʌp] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔː(r)] [fɪʃ] , [dʒʌst] [ˌeɪ diː 'diː] [ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] .
If it is cooked up vegetable or fish , just add ten minutes before serving .
如果 它 是 煮熟 向上 蔬菜 或者 鱼 ， 只是 添加 十 分钟 前 服务 .

如果是煮熟的蔬菜或鱼，只需在上菜前十分钟加入即可。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [freʃ] ['vedʒtəb(ə)l] [ɔː(r)] [fɪʃ] , [tuː; tə] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ðə; ði] [sɔːs] [frɒm; frəm] [ðə; ði] [bɪ'gɪnɪŋ] ;
If it is fresh vegetable or fish , to be cooked in the sauce from the beginning ;
如果 它 是 新鲜的 蔬菜 或者 鱼 ， 到 是 煮熟 在 这 酱 从 这 开始 ；

如果是新鲜蔬菜或鱼，从一开始就要用酱汁烹煮；

[siː] [ðeə(r)] ['seprət] ['hedɪŋz] .
see their separate headings .
看 他们的 分离 标题 .

请参阅它们的各个标题。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kʌri] ['əʊnli] ['sekənd] [tu:; tə] [ə; eɪ] ['moʊli] [meɪd] [ɒv; əv] [fɪʃ] [ɔ:(r)] [faʊl] .

The above Curry only second to a moley made of fish or fowl .

这 多于 咖喱 仅有的 第二 到 一个 鼹鼠 制成 的 鱼 或者 鸡 .

上述咖喱仅次于用鱼或禽肉制成的莫雷咖喱。

[nəʊ] . - . — ['kʌrid] [faʊl] ([ə; eɪ] [dʒɔɪnt]) .

No . 28 . — CURRIED FOWL (a Joint) .

不 . - . — 咖喱 鸡 (一个 联合的) .

第 28 号——咖喱鸡（拼盘）。

[wʌn] [gʊd] - [saɪzd] [faʊl] [ænd; ənd] ['kʌri] [stʌf] .

1 good - sized Fowl and Curry Stuffs .

1 好的 - 尺寸 鸡 和 咖喱 东西 .

1份分量十足的家禽和咖喱馅料。

['evriθɪŋ] [seɪm] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] [mə'dræs; mə'drɑ:s] ['kʌri] ,

Everything same as for Madras Curry ,

一切 相同的 作为 为了 马德拉斯 咖喱 ,

所有步骤都和马德拉斯咖喱一样。

[bʌt; bət] [æn; ən] ['ekstrə] [spu:n] [ɒv; əv] [ˌkɒri'ændə(r)] ['paʊdə(r)] [ænd; ənd] ['spu:nfʊl] [ɒv; əv] ['kəʊkəˌnʌt]

but an extra spoon of coriander powder and spoonful of cocoanut

但 一个 额外的 勺子 的 香菜 粉末 和 一勺 的 椰子

[skreɪpt] [ʌp] [faɪn] ([ai] . [i:] . ,

scraped up fine (i . e . ,

刮擦 向上 美好的 (我 . e . ,

但额外加入一勺芫荽粉和一勺磨碎的椰蓉（即，

[ɪn] ['ɪŋglənd] [ai] [hæv; həv] [si:n] [ænd; ənd] ['ɔ:lsəʊ] [ju:st] ['kəʊkəˌnʌt] [skreɪpt] [ænd; ənd] [prɪ'zɜ:vd] [ɪn] [tɪnz]

in England I have seen and also used cocoanut scraped and preserved in tins

在 英格兰 我 有 已见 和 还 用过的 椰子 刮擦 和 保存完好 在 罐头

[baɪ] [sʌm; səm] [fɜ:m] [ɪn] ['lʌndən]) .

by some firm in London) .

经过 一些 公司 在 伦敦) .

在英国，我见过也用过伦敦某公司生产的罐装椰子片。

[ðɪs] ['kəʊkəˌnʌt] [kæn; kən] [ˌeɪ di: 'di:] [tu:; tə] [ɔ:l] [kaɪndz] [ɒv; əv] [braʊn] ['kɜ:ri:z] , [æz; əz] [ˌaɪ 'ti:] [gɪvz] ['fleɪvə(r)]

This cocoanut can add to all kinds of brown Curries , as it gives flavour

这 椰子 能 添加 到 全部 种类 的 棕色的 咖喱 , 作为 它 给予 味道

[tu:; tə] ['kʌri] ;

to Curry ;

到 咖喱 ;

这种椰子可以添加到各种棕色咖喱中，因为它能给咖喱增添风味；

[bʌt; bət] [ˌaɪ 'ti:] [ɪz] [ə; eɪ] [nju:] [aɪ'dɪə] , [nɒt] ['su:təb(ə)l] [ɔ:(r)] [ju:st] [ɪn] [ðə; ði] [i:st] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] ['kʌri] .

but it is a new idea , not suitable or used in the East for a Curry .

但 它 是 一个 新的 主意 , 不是 合适的 或者 用过的 在 这 东方 为了 一个 咖喱 .

但这是一种新想法，并不适合东方人用来做咖喱，东方人也不常用这种方法。

[dres] [ðə; ði] [faʊl] [æz; əz] [fɔ:(r); fə(r)] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'ti:] [fɔ:(r); fə(r)] [fju:] ['mɪnɪts] (

Dress the fowl as for boiling , and boil it for few minutes (

裙子 这 鸡 作为 为了 沸腾 , 和 熬 它 为了 很少 分钟 (

[ˌʌndə'dʌn]) .

underdone) .

未煮熟) .

将家禽按煮熟的程度处理好，煮几分钟（未完全煮熟）。

[ki:p] [ðɪs] [tu:; tə] [ə; eɪ] [saɪd] , [bʌt; bət] [doʊnt] [weɪst] [ðə; ði] [brɒθ] .

Keep this to a side , but don't waste the broth .

保持 这 到 一个 边 , 但 不 浪费 这 肉汤 .

把这个放在一边，但不要浪费肉汤。

[naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [stjuː] - [pæn][ɒn]['faɪə(r)] ([lɑːdʒ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][həʊld][ðə; ði] [faʊl]) ,
Now place a large stew - pan on fire (large enough to hold the fowl) ,
现在 地方 一个 大的 炖 - 平底锅 在 火 (大的 足够的 到 抓住 这 鸡) ,

现在把一个足够大的炖锅放在火上（要足够大，能装下这只家禽），

[slaɪs][wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði]['bʌtə(r)] .
slice one large onion and fry in the butter .
片 一 大的 洋葱 和 炒 在 这 黄油 .

将一个大洋葱切片，用黄油煎炸。

[wen] ['naɪsli] [braʊn] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [faʊl] ,
When nicely brown take out the onions and put in the fowl ,
什么时候 很好 棕色的 拿 出去 这 洋葱 和 放 在 这 鸡 ,

洋葱炒至金黄色后取出，放入家禽。

[ænd; ənd][fraɪ][ˌaɪ 'tiː][ɔːl] [saɪdz] [naɪs] [ænd; ənd][gəʊld] ['kʌlə(r)] , [teɪk] [ðə; ði] [faʊl] [aʊt] [ɒv; əv][ðə; ði][pæn] .
and fry it all sides nice and gold colour , take the fowl out of the pan .
和 炒 它 全部 侧面 好的 和 金子 颜色 , 拿 这 鸡 出去 的 这 平底锅 .

将鸡的各个面煎至金黄色，然后从锅中取出。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː][ɔːl][ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] , [s'paɪsɪz] , ['dʒɪndʒə(r)] , ['gɑːlɪk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Now add all the Curry stuffs , spices , ginger , garlic , etc . ,
现在 添加 全部 这 咖喱 东西 , 香料 , 姜 , 蒜 , ETC . ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
etc . ,
ETC . ,

现在加入所有咖喱配料、香料、姜、蒜等等。

[ænd; ənd][ðə; ði] [brɒθ] [ðæt] [ðə; ði] [faʊl] [hæz; həz] [biːn] [bɔɪld] [ɪn] ,
and the broth that the fowl has been boiled in ,
和 这 肉汤 那 这 鸡 有 到过 煮沸 在 ,

以及煮过这只家禽的肉汤，

[ænd; ənd][ə; eɪ][hɑːf] - [paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [beɪ] [liːvz] .
and a half - pint of milk and bay leaves .
和 一个 一半 - 品脱 的 牛奶 和 湾 树叶 .

还有半品脱牛奶和月桂叶。

[let] [ɔːl] [ðiːz] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] [ɪz] [rɪ'djuːst] [tuː; tə][ə; eɪ][paɪnt][ɔː(r)]['lɪt(ə)l][mɔː(r)] .
Let all these simmer till the Curry Sauce is reduced to a pint or little more .
让 全部 这些 煨 直到 这 咖喱 酱 是 减少 到 一个 品脱 或者 小的 更多的 .

将所有食材慢炖，直到咖喱酱汁浓缩至一品脱或略多一些。

[naʊ]
Now
现在

现在

[ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [faʊl] [ænd; ənd] [tɜːn] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒnəli] ; [duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːn] .
add the fowl and turn it occasionally ; do not let it burn .
添加 这 鸡 和 转动 它 偶尔 ; 做 不是 让 它 烧伤 .

放入家禽，偶尔翻动一下；不要让它烧焦。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs][ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] (['pɪkld]) , [ə; eɪ]
When serving , add a few drops of lemon juice or vinegar (pickled) , a
什么时候 服务 , 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 或者 醋 (腌制) , 一个
['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [kriːm] ,
spoonful of cream ,
一勺 的 奶油 ,

食用时，加入几滴柠檬汁或醋（腌制的），一勺奶油，

[sɔ:lt][tu:; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [keɪ'en] [ɪf] [prɪ'fɜ:d] .
salt to taste , and cayenne if preferred .
盐 到 品尝 , 和 辣椒 如果 首选 .

根据口味加盐，如果喜欢的话可以加辣椒粉。

[send] [tu:; tə] ['teɪb(ə)l] [ɒn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] [lɑ:dʒ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə] [kɑ:v] [ðə; ði] [faʊl] ,
Send to table on a flat dish large enough to carve the fowl ,
发送 到 桌子 在 一个 平坦的 盘子 大的 足够的 到 雕刻 这 鸡 ,

将烤好的禽肉放在足够大的平盘中端上桌，以便切块食用。

[ænd; ənd] [li:v] [ɪ'nʌf] ['greɪvi] [tu:; tə] [gəʊ] [raʊnd] [ðə; ði] ['teɪb(ə)l] ; [ai] [mi:n] [nɒt] ['dʒu:si] , ['naɪðə(r)] [draɪ] .
and leave enough gravy to go round the table ; I mean not juicy , neither dry .
和 离开 足够的 肉汁 到 去 圆形的 这 桌子 ; 我 意思是 不是 多汁的 , 两者都不 干燥 .

还要留出足够的肉汁，让餐桌上的每个人都能享用；我的意思是，既不能太湿润，也不能太干。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ʃʊd; ʃəd] [bi:; bi] ['tri:tɪd] [æz; əz] [ə; eɪ] [dʒɔɪnt] .
The above should be treated as a joint .
这 多于 应该 是 治疗 作为 一个 联合的 .

以上内容应视为一个关节。

[ɪf] ['eni] [left] [kæn; kən] [bi:; bi] [wɔ:m] [ʌp] [ɪn] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [ðə; ði] [faʊl] [kʌt] [ɪn] ['pi:sɪz] ,
If any left can be warmed up in frying - pan , the fowl cut in pieces ,
如果 任何 左边 能 是 温暖 向上 在 煎炸 - 平底锅 , 这 鸡 切 在 件 ,

如果还有剩余的，可以用煎锅加热，将禽肉切成块。

[ænd; ənd] [send] [tu:; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [fraɪd] [pə'teɪtəʊz] , ['gɑ:niʃ] [wɪð] [naɪs] [gri:n] ['kæbɪdʒ] ([bɔɪld]) ,
and send to table with fried potatoes , garnished with nice green cabbage (boiled) ,
和 发送 到 桌子 和 油煎 土豆 , 装饰 和 好的 绿色的 卷心菜 (煮沸) ,

然后配上炸土豆，用新鲜翠绿的煮卷心菜点缀，一起端上桌。

[ɔ:(r)] ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] [wɪl] [du:; də] [best] .
or Brussels sprouts will do best .
或者 布鲁塞尔 芽苗菜 将要 做 最好的 .

或者用抱子甘蓝也行。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [wɪl] [du:; də] ['betə(r)] [ɒn] [ə; eɪ] ['sʌndeɪ] [fɔ:(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] , [æz; əz] [ðʌs] : —
The above will do better on a Sunday for dinner , as thus : —
这 多于 将要 做 更好的 在 一个 星期日 为了 晚餐 , 作为 因此 : —

以上菜肴更适合周日晚餐，做法如下：—

[nɒt] [ə; eɪ] [bæd] ['dɪnə(r)] [fɔ:(r); fə(r)] [ə; eɪ] [smɔ:l] ['pɑ:ti] .
Not a bad dinner for a small party .
不是 一个 坏的 晚餐 为了 一个 小的 派对 .

对于小型聚会来说，这顿晚餐还不错。

[bi:f] , , [ænd; ənd] [raɪs] .
Beef , mullagatawny , and rice .
牛肉 , 穆拉加托尼 , 和 米 .

牛肉、咖喱汤和米饭。

['kʌrid] [faul] , [ænd; ənd] ['plenti] [ɒv; əv] ['vedʒtəb(ə)lz] [ænd; ənd] [pə'teɪtəʊz] .
Curried fowls , and plenty of vegetables and potatoes .
咖喱 家禽 , 和 很多 的 蔬菜 和 土豆 .

咖喱鸡，还有大量的蔬菜和土豆。

[sʌm; səm] [kaɪnd] [ɒv; əv] ['pʊdɪŋ] .
Some kind of pudding .
一些 种类 的 布丁 .

某种布丁。

[nəʊ] . - . — ['tʃɪkɪn] ['moʊli] .
No . 29 . — CHICKEN MOLEY .
不 . - . — 鸡 鼹鼠 .

第29号——鸡肉莫利。

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [jʌŋ] ['tʃɪkɪnz] [ænd; ənd] [sʌm; səm] ['greɪvi] .
For Two Young Chickens and some Gravy .
为了 二 年轻的 鸡 和 一些 肉汁 .

两只小鸡和一些肉汁。

[kʌt] [ʌp] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [dʒɔɪnts] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [fɔː(r); fə(r)]
Cut up the chicken in joints , and boil all the bones , etc . , for
切 向上 这 鸡 在 关节 , 和 熬 全部 这 骨头 , ETC . , 为了
['greɪvi] .
gravy .
肉汁 .

将鸡切成块，把所有的骨头等都煮成肉汁。

[pleɪs] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] - [bəʊn] ['greɪvi] , [hɑːf] - [paɪnt] [mɪlk] , [wʌn]
Place a stew - pan on fire , add the chicken - bone gravy , half - pint milk , one
地方 一个 炖 - 平底锅 在 火 , 添加 这 鸡 - 骨 肉汁 , 一半 - 品脱 牛奶 , 一
[smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
small spoon of butter ,
小的 勺子 的 黄油 ,

将炖锅放在火上，加入鸡骨肉汁、半品脱牛奶和一小勺黄油，

[wʌn] ['sæfrən] ['paʊdə(r)] , [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm] , [smɔːl] [pɪntʃ] [ɒv; əv]
one eggspoon saffron powder , one tablespoon of chopped ham , small pinch of
一 蛋勺 藏红花 粉末 , 一 汤匙 的 切碎 火腿 , 小的 捏 的
[keɪ'en] ,
cayenne ,
辣椒 ,

一勺藏红花粉，一汤匙切碎的火腿，一小撮辣椒粉，

[wʌn] [beɪ] [liːf] , [s'paɪsɪz] ([bɪt] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] , [tuː] [kləʊvz]) , [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] , [wʌn] ['ʌnjən] [slaɪst]
one bay leaf , spices (bit of cinnamon , two cloves) , salt to taste , one onion sliced
一 湾 叶子 , 香料 (少量 的 肉桂 , 二 丁香) , 盐 到 品尝 , 一 洋葱 切片
.
.
.

一片月桂叶，香料（少许肉桂，两粒丁香），适量盐，一个切片的洋葱。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] ([ai] [miːn] ['sɪmə(r)]) [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
Let it boil (I mean simmer) for five minutes , then add the chicken ,
让 它 熬 (我 意思是 煨) 为了 五 分钟 , 然后 添加 这 鸡 ,

让它沸腾（我是说小火慢炖）五分钟，然后加入鸡肉。

[set] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] ['tendə(r)] .
set on slow fire till the meat is tender .
放 在 慢的 火 直到 这 肉 是 投标 .

用小火慢炖至肉软烂。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [mɪks][ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒv; əv]['flaʊə(r)][ɪn] [tuː] ['teɪbəl,spuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] [ɪn][ə; eɪ] [tiː] [kʌp] ,
When serving , mix a dessertspoon of flour in two tablespoons of cream in a tea cup ,
什么时候 服务 ， 混合 一个 甜点勺 的 面粉 在 二 汤匙 的 奶油 在 一个 茶 杯子 ，

食用时，将一茶匙面粉与两汤匙奶油混合在茶杯中。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['moʊli] [ænd; ənd][stɜː(r)] [wel] ; [let] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [ɔː(r)] [θriː] ['mɪnɪts] .
then add this into the moley and stir well ; let simmer for two or three minutes .
然后 添加 这 进入 这 鼹鼠 和 搅拌 出色地 ； 让 煨 为了 二 或者 三 分钟 .

然后将其加入辣酱中，搅拌均匀；小火慢炖两三分钟。

[wen] ['dɪʃɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] [ɔː(r)] ['pɪkld] ['vɪnɪgə(r)] .
When dishing , add a few drops of lemon juice or pickled vinegar .
什么时候 盛菜 ， 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 或者 腌制 醋 .

盛盘时，可加入几滴柠檬汁或腌醋。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [lait] - ['jeləʊ] ['kʌlə(r)] , [ðə; ði]['greɪvi] [θɪk] [æz; əz] [kriːm] .
The above dish should be light - yellow colour , the gravy thick as cream .
这 多于 盘子 应该 是 光 - 黄色的 颜色 ， 这 肉汁 厚的 作为 奶油 .

这道菜的颜色应该是浅黄色，肉汁浓稠如奶油。

[mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [ænd; ənd] [fraɪd] ['beɪkən] [meɪ] ['gɑːnɪʃ] [ðɪs] [dɪʃ] , [wɪð] [red] ['kærəts] , [kʌt] [faɪn] [ænd; ənd] ['prɪti] ,
Mashed potatoes and fried bacon may garnish this dish , with red carrots , cut fine and pretty ,
捣碎 土豆 和 油煎 熏肉 可能 装饰 这 盘子 ， 和 红色的 胡萝卜 ， 切 美好的 和 漂亮的 ，

这道菜可以配上土豆泥、煎培根和切成细丝的漂亮红胡萝卜。

[ænd; ənd] [stʌk] [ɪn][ðə; ði] [mæʃt] [pə'teɪtəʊz] [raʊnd] [ðə; ði] [dɪʃ] .
and stuck in the mashed potatoes round the dish .
和 卡住 在 这 捣碎 土豆 圆形的 这 盘子 .

然后将土豆泥粘在菜肴周围。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɒntreɪ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [sɜːvd] [ʌp] [ɒn][ə; eɪ] [smɔːl] [flæt] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ]['dɪnə(r)] ,
The above entree should be served up on a small flat dish for a dinner ,
这 多于 主菜 应该 是 服务 向上 在 一个 小的 平坦的 盘子 为了 一个 晚餐 ，

以上主菜应盛放在小平盘中，作为晚餐享用。

[lʌntʃ] , ['sʌpə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
lunch , supper , etc .
午餐 ， 晚餐 ， ETC .

午餐、晚餐等。

[nəʊ] . - . — [fɪʃ] ['moʊli] .
No . 30 . — FISH MOLEY .
不 . - . — 鱼 鼹鼠 .

第30号——鱼鼹鼠。

[fɔː(r); fə(r)] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] ['sæmən] .
For Two Pounds of Salmon .
为了 二 英镑 的 三文鱼 .

两磅鲑鱼。

[en] . [biː] . — [ðə; ði] [fɪʃ] ['moʊli] [ɪz] ['ɔːlməʊst] [laɪk] [ə; eɪ] ['kʌri] ([siː] [fɪʃ] ['kʌri] , ['sæmən] , [nəʊ] . -)
N . B . — The Fish Moley is almost like a Curry (see Fish Curry , Salmon , No . 31) .
N . B . — 这 鱼 鼹鼠 是 几乎 喜欢 一个 咖喱 (看 鱼 咖喱 , 三文鱼 , 不 . -) .

注意——鱼肉莫利几乎就像咖喱（参见鱼肉咖喱，鲑鱼，第 31 号）。

[kʌt] [ðə; ði] ['sæmən] ['nɪəli] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] ,
Cut the salmon nearly an inch thick , then cut it in two inches long ,
切 这 三文鱼 几乎 一个 英寸 厚的 , 然后 切 它 在 二 英寸 长的 ,

将鲑鱼切成近一英寸厚的片，然后切成两英寸长的段。

[wʌn] [ɪntʃ] [waɪd] , [ɔː(r)] ['lɪt(ə)l] [raʊnd] ['piːsɪz] .
one inch wide , or little round pieces .
一 英寸 宽的 , 或者 小的 圆形的 件 .

一英寸宽，或者小圆片。

[naʊ] [mɪks] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] : — [ə; eɪ] [paɪnt] [ɒv; əv] [fɪʃ] [stɒk] , [waɪt] ['greɪvi] ,
Now mix in a stew - pan the following : — a pint of fish stock , white gravy ,
现在 混合 在 一个 炖 - 平底锅 这 下列的 : — 一个 品脱 的 鱼 库存 , 白色的 肉汁 ,

现在将以下食材放入炖锅中混合：——一品脱鱼汤、白肉汁，

[ɔː(r)] [mɪlk] , [wʌn] [smɔːl] [spuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] ['sæfrən] ['paʊdə(r)] , [wʌn]
or milk , one small spoon of butter , one eggspoon saffron powder , one
或者 牛奶 , 一 小的 勺子 的 黄油 , 一 蛋勺 藏红花 粉末 , 一
[dɪ'zɜːtˌspuːnfʊl] ['faɪnli] - [tʃɒpt] [hæm] ,
dessertspoonful finely - chopped ham ,
甜点勺 精细地 - 切碎 火腿 ,

或者牛奶，一小勺黄油，一蛋勺藏红花粉，一甜点勺切碎的火腿，

[pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [wʌn] [beɪ] [liːf] , [s'paɪsɪz] ([bɪt] [ɒv; əv] ['sɪnəmən] [ɔː(r)] [kləʊvz]) , [wʌn] [lɑːdʒ]
pinch of cayenne , one bay leaf , spices (bit of cinnamon or cloves) , one large
捏 的 辣椒 , 一 湾 叶子 , 香料 (少量 的 肉桂 或者 丁香) , 一 大的
['ʌnjən] [slaɪst] ,
onion sliced ,
洋葱 切片 ,

少许辣椒粉，一片月桂叶，香料（少许肉桂或丁香），一个切片的大洋葱，

[sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
salt to taste .
盐 到 品尝 .

加盐调味。

[mɪks] [ɔːl] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɪntuː] [ðə; ði] [stjuː] - [pæn] , [ænd; ənd] [set] [ɒn] ['faɪə(r)] .
Mix all the above into the stew - pan , and set on fire .
混合 全部 这 多于 进入 这 炖 - 平底锅 , 和 放 在 火 .

将以上所有食材放入炖锅中，然后点燃。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] ['simə] , [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [fɪʃ] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]
When it simmers , add the fish and let it simmer gently until the fish is
什么时候 它 慢炖 , 添加 这 鱼 和 让 它 煨 轻轻地 直到 这 鱼 是
[dʌn] .
done .
完毕 .

水烧开后，放入鱼，小火慢炖至鱼熟透。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [mæʃ] [ʌp] [ə; eɪ] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊ] [ɪn] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [kriːm] .
When serving , mash up a boiled potato in two tablespoons of cream .
什么时候 服务 , 捣碎 向上 一个 煮沸 土豆 在 二 汤匙 的 奶油 .

食用时，将煮熟的土豆捣成泥，加入两汤匙奶油。

[pɔː(r)][tuː; tə][ðə; ði] ['moʊli] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] ,
Pour to the moley , and add few drops of lemon juice ,
倒 到 这 鼹鼠 , 和 添加 很少 滴 的 柠檬 汁 ,

倒入辣酱中，再加入几滴柠檬汁。

[ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊz] ([mæʃt] [ʌp] [ænd; ənd] [beɪkt] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n]
and send to table with boiled potatoes (mashed up and baked in an oven
和 发送 到 桌子 和 煮沸 土豆 (捣碎 向上 和 烘焙 在 一个 烤箱
) ,
) ,
) ,

配菜是煮熟的土豆（捣成泥后放入烤箱烤制）。

[ɪn] [ʃeɪp] [æz; əz][ə; eɪ] ['pʊdɪŋ] .
in shape as a pudding .
在 形状 作为 一个 布丁 .

形状像布丁。

[sə'pəʊz] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv] ['eni] [kəʊld] [fɪʃ] [bɔɪld] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] ,
Suppose if you have any cold fish boiled the day before ,
认为 如果 你 有 任何 寒冷的 鱼 煮沸 这 天 前 ,

假设你有一些前一天煮好的冷鱼，

[dʒʌst]['əʊnli][mɪks] [ʌp] [ðə; ði] [sɔːs] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [tɪl] ['wɒntɪd] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]
just only mix up the sauce and let it simmer till wanted , and add the
只是 仅有的 混合 向上 这 酱 和 让 它 煨 直到 通缉 , 和 添加 这
[fɪʃ] [faɪv]
fish five
鱼 五

只需将酱汁混合均匀，小火慢炖至所需熟度，然后加入鱼块即可。

[ɔː(r)] [ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔː(r)] ['sendɪŋ] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] .
or ten minutes before sending to table .
或者 十 分钟 前 发送 到 桌子 .

或者在送餐前十分钟。

['eni] [freʃ] [biːf] , [kəʊld] [biːf] , ['mʌtn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] ['ɪntuː] ['moʊli] ,
Any fresh beef , cold beef , mutton , etc . , can be made into moley ,
任何 新鲜的 牛肉 , 寒冷的 牛肉 , 羊肉 , ETC . , 能 是 制成 进入 鼹鼠 ,

任何新鲜牛肉、冷牛肉、羊肉等都可以用来做莫雷菜。

[bʌt; bət][ðə; ði] [freʃ] [biːf] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi]['tendə(r)] [pɑːt] — [ðə; ði]['ʌndə(r)] [kʌt] [ɒv; əv] [ə; eɪ] ['sɜːlɔɪn]
but the fresh beef ought to be tender part — the under cut of a sirloin
但 这 新鲜的 牛肉 应该 到 是 投标 部分 — 这 在下面 切 的 一个 西冷牛排
[wɪl] [duː; də] ['naɪsli] .
will do nicely .
将要 做 很好 .

但新鲜牛肉应该选用肉质鲜嫩的部位——西冷牛排的下半部分就非常合适。

[ˌaɪ 'tiː] ['kænɒt] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] [pɔːk] , [bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɒt] [teɪst] [æz; əz] [naɪs] [æz; əz]
It cannot be made from pork , because it will not taste as nice as
它 不能 是 制成 从 猪肉 , 因为 它 将要 不是 品尝 作为 好的 作为
['tʃɪkɪn] [ɔː(r)] [fɪʃ] .
chicken or fish .
鸡 或者 鱼 .

它不能用猪肉做，因为味道不如鸡肉或鱼肉好。

[nəʊ] . - . — [fɪʃ] ['kʌri] (['sæmən]) .
No . 31 . — FISH CURRY (Salmon) .
不 . - . — 鱼 咖喱 (三文鱼) .

第 31 道——鱼咖喱（鲑鱼）。

[ðə; ði] [fɪʃ] ['kʌri] [ɪz] [meɪd] ['sevrəl] ['dɪfrənt] [weɪz] [ɪn] [sɪ'lɒn] [ænd; ənd]['ɪndiə] , [æz; əz] [braʊn] [ɔː(r)] ['jeləʊ] ['kʌri] ,
The fish Curry is made several different ways in Ceylon and India , as brown or yellow Curry ,
这 鱼 咖喱 是 制成 一些 不同的 方式 在 锡兰 和 印度 , 作为 棕色的 或者 黄色的 咖喱 ,

在锡兰和印度，鱼咖喱的做法有很多种，有棕色咖喱和黄色咖喱两种。

[bʌt; bət]['sɪmələ(r)][tuː; tə] [fɪʃ] ['moʊli] , [hɑːd] - [bɔɪld] [eg] ['kʌri] , [nəʊ] . - , [ænd; ənd][ðə; ði][pə'teɪtəʊ] ['kʌri] ,
but similar to fish moley , hard - boiled egg Curry , No . 22 , and the potato Curry ,
但 相似的 到 鱼 鼹鼠 , 难的 - 煮沸 蛋 咖喱 , 不 . - , 和 这 土豆 咖喱 ,

但与鱼肉咖喱、煮鸡蛋咖喱、22号咖喱和土豆咖喱类似，

[nəʊ] . - ; [bʌt; bət][juː; jʊ][mʌst; məst][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm][ɔː(r)] [kɔːnd] [biːf] ,
No . 35 ; but you must add a spoonful of chopped ham or corned beef ,
不 . - ; 但 你 必须 添加 一个 一勺 的 切碎 火腿 或者 咸 牛肉 ,

第35条；但你必须加一勺切碎的火腿或咸牛肉，

[ænd; ənd][juːz]['lemən][dʒuːs] , [nɒt]['vɪnɪgə(r)] .
and use lemon juice , not vinegar .
和 使用 柠檬 汁 , 不是 醋 .

请使用柠檬汁，不要用醋。

[ðə; ði] [fɪʃ] ['kʌri] ([braʊn]) [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] .
The fish Curry (brown) can be made same as Madras Curry , No . 4 .
这 鱼 咖喱 (棕色的) 能 是 制成 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 .

鱼咖喱（棕色）的做法与马德拉斯咖喱 4 号的做法相同。

[bʌt; bət] [prə'siːd] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] , [nəʊ] . - , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [fɪʃ] .
But proceed to make the Curry Sauce , No . 26 , then add the fish .
但 继续 到 制作 这 咖喱 酱 , 不 . - , 然后 添加 这 鱼 .

但请继续制作咖喱酱（第 26 步），然后加入鱼。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz]['tendə(r)] , [ðə; ði] ['kʌri] [ɪz] ['redi] .
As soon as the fish is tender , the Curry is ready .
作为 很快 作为 这 鱼 是 投标 , 这 咖喱 是 准备好 .

鱼肉煮软后，咖喱就做好了。

[doʊnt][ˌeɪ diː 'diː]['eni]['bʌtə(r)][tuː; tə] [fɪʃ] ['kɜːriːz] .
Don't add any butter to fish Curries .
不 添加 任何 黄油 到 鱼 咖喱 .

做鱼咖喱时不要加黄油。

[ðə; ði] ['neɪtɪv] [kʊks] [juːz][ðə; ði][ˌkɒri'ændə(r)] , ['sæfrən] , ['tʃɪliz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
The native cooks use the coriander , saffron , chillies , etc . ,
这 本国的 厨师 使用 这 香菜 , 藏红花 , 辣椒 , ETC . ,

当地厨师会使用香菜、藏红花、辣椒等香料。

[wɪ'ðaʊt] ['rəʊstɪŋ] [ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] . — [siː] " [həʊm] - [meɪd] ['kʌri] ['paʊdə(r)] , " [nəʊ] . [wʌn] , [bʌt; bət] ['graɪndɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðaʊt] ['rəʊstɪŋ] .
without roasting them in the frying - pan . — See " Home - made Curry Powder , " No . 1 , but grinding it without roasting .
没有 烘焙 他们 在 这 煎炸 - 平底锅 . — 看 " 家 - 制成 咖喱 粉末 , " 不 . 1 , 但 研磨 它 没有 烘焙 .

无需在煎锅中烘烤。——参见"自制咖喱粉"第 1 条，但无需烘烤即可研磨。

[nəʊ] . - . — [fɪʃ] ['kʌri] (['veəriəs]) .
No . 32 . — FISH CURRY (Various) .
不 . - . — 鱼 咖喱 (各种各样的) .

第 32 号——鱼咖喱（各种）。

['sæmən] .
Salmon .
三文鱼 .

三文鱼。

['hædək] .
Haddocks .
黑线鳕 .

黑线鳕。

[səʊls] .
Soles .
鞋底 .

鞋底。

['waɪtɪŋ] .
Whiting .
惠廷 .

惠廷。

['kɒdfɪʃ] .
Codfish .
鳕鱼 .

鳕鱼。

['waɪtbeɪt] .
Whitebait .
银鱼 .

银鱼。

[freʃ] ['herɪŋz] .
Fresh **Herrings** .
新鲜的 鲱鱼 .

新鲜鲱鱼。

['klɔɪstər] .
Lobsters .
龙虾 .

龙虾。

[kræbz] .
Crabs .
螃蟹 .

螃蟹。

['ɔɪstə(r)z] .
Oysters .
牡蛎 .

牡蛎。

[prɔːnz] .
Prawns .
对虾 .

对虾。

[ʃrɪmps] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Shrimps , **etc** .
虾 , ETC .

虾等。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [fɪʃ] ['kɜːriːz] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz] ['sæmən] ['kʌri] , [nəʊ] . - ,
The **above** **Fish** **Curries** **can** **be** **made** **same** **as** **Salmon** **Curry** , **No** . **31** ,
这 多于 鱼 咖喱 能 是 制成 相同的 作为 三文鱼 咖喱 , 不 . - ,

以上鱼咖喱的做法与第31号鲑鱼咖喱相同。

[eg] ['kʌri] (['jeləʊ]) , [fɪʃ] ['məʊli] , [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] ,
egg Curry (yellow) , fish moley , Madras Curry , No . 4 ,
蛋 咖喱 (黄色的) , 鱼 鼹鼠 , 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 ,

鸡蛋咖喱（黄色）、鱼肉咖喱、马德拉斯咖喱、4号

[bʌt; bət] [greɪt] [keə(r)][mʌst; məst][biː; bi]['teɪkən][nɒt][tuː; tə][biː; bi] [bɜːnd] .
but great care must be taken not to be burned .
但 伟大的 关心 必须 是 已采取 不是 到 是 烧伤 .

但务必小心，避免被烧伤。

[ðə; ði][səʊls][ænd; ənd] ['waɪtɪŋ] [ɑː(r); ə(r)][nɒt][naɪs] [wen] ['kʌrid] ,
The soles and whiting are not nice when curried ,
这 鞋底 和 白鳕 是 不是 好的 什么时候 咖喱 ,

鳎鱼和鳕鱼做成咖喱并不好吃。

[ænd; ənd][ðə; ði]['ɔɪstə(r)z][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [wɪ'ðaʊt] [ðə; ði]['lɪkə(r)] .
and the oysters should be used without the liquor .
和 这 牡蛎 应该 是 用过的 没有 这 酒 .

牡蛎应该去掉酒液再食用。

[prɔːnz] [ænd; ənd] [ʃrɪmps] [ɑː(r); ə(r)] ['selɪbreɪtɪd] ['kɜːriːz] [ɪf] [ðeɪ] [ɑː(r); ə(r)] ['freʃli] [kɔːt] [ænd; ənd]
Prawns and shrimps are celebrated Curries if they are freshly caught and
对虾 和 虾 是 著名 咖喱 如果 他们 是 新鲜的 捕捉 和
['prɒpəli] [prɪ'peəd] .
properly prepared .
适当地 准备 .

如果虾是新鲜捕捞的，并且经过适当的烹饪，那么用虾和对虾做成的咖喱菜肴就非常受欢迎。

['tæmərɪnd] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] ['kɜːriːz] ([braʊn]) [ɑː(r); ə(r)] ['veri] [naɪs] — ['betə(r)][ðæn; ðən][laɪm] (
Tamarind used for Fish Curries (brown) are very nice — better than lime (
罗望子 用过的 为了 鱼 咖喱 (棕色的) 是 非常 好的 — 更好的 比 酸橙 (
['lemən]) [dʒuːs][ɔː(r)]['vɪnɪgə(r)] .
lemon) juice or vinegar .
柠檬) 汁 或者 醋 .

用于鱼咖喱的罗望子（棕色）非常好——比青柠（柠檬）汁或醋更好。

[nəʊ] . - . — [tɪnd] [sɑː'diːnz] (['kʌrid]) .
No . 33 . — TINNED SARDINES (Curried) .
不 . - . — 罐装 沙丁鱼 (咖喱) .

33.—罐装沙丁鱼（咖喱味）。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [smɔːl] [tɪn] [ɒv; əv] [sɑː'diːnz] [ɒv; əv] [wʌn] ['dʌz(ə)n] .
For a Small Tin of Sardines of One Dozen .
为了 一个 小的 锡 的 沙丁鱼 的 一 打 .

一小罐（12条）沙丁鱼。

[teɪk] [ðə; ði] [sɑː'diːnz] , [ænd; ənd] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [blæk] [pɑːt] ; [dʒʌst] ['faɪnli] [skreɪp] ;
Take the sardines , and take off the black part ; just finely scrape ;
拿 这 沙丁鱼 , 和 拿 离开 这 黑色的 部分 ; 只是 精细地 刮 ;

取沙丁鱼，去掉黑色部分；只需轻轻刮掉即可；

[wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] [pleɪs] [ɒn][ə; eɪ][tɪn][ɔː(r)] [pleɪt] , [ænd; ənd] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [wɔːm] [ɪn][æn; ən]['ʌv(ə)n] .
with a spoon place on a tin or plate , and make it warm in an oven .
和 一个 勺子 地方 在 一个 锡 或者 盘子 , 和 制作 它 温暖的 在 一个 烤箱 .

用勺子舀到锡盘或盘子上，放入烤箱加热。

[naʊ] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌri] [sɔːs] ([braʊn]) , [seɪm] [æz; əz][nəʊ] . - , [bʌt; bət] [les] [mɪlk] [ɔː(r)]['greɪvi] .
Now make a Curry sauce (brown) , same as No . 26 , but less milk or gravy .
现在 制作 一个 咖喱 酱 (棕色的) , 相同的 作为 不 . - , 但 较少的 牛奶 或者 肉汁 .

现在制作咖喱酱（棕色），与第 26 步相同，但少放些牛奶或肉汁。

[ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] [mʌst; məst] [nɒt] [biː; bi] [mɔː(r)] [ðæn; ðən] [ə; eɪ] [smɔːl] [tiː] [kʌp] , [naɪs] [ænd; ənd] [θɪk] ,

The Curry sauce must not be more than a small tea cup , nice and thick ,

这 咖喱 酱 必须 不是 是 更多的 比 一个 小的 茶 杯子 , 好的 和 厚的 ,

咖喱酱的量不能超过一小杯，要浓稠适中。

[ɪf] [nɒt] [θɪkə] , — [dʒʌst] [mæʃ] [ʌp] [ə; eɪ] [bɔɪld] [pə'teɪtəʊ] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] [sɔːs] .

if not thicker , — just mash up a boiled potato , and add to the sauce .

如果 不是 较厚 , — 只是 捣碎 向上 一个 煮沸 土豆 , 和 添加 到 这 酱 .

如果酱汁不够浓稠，只需将煮熟的土豆捣成泥，加入酱汁中即可。

[dʒʌst] [bɪ'fɔː(r)] ['sɜːvɪŋ] , [teɪk] [iːtʃ] [ˌsɑː'diːn] ['keəfəli] [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn] [ðə; ði] ['kʌri] [sɔːs] [juː; jʊ] [meɪd] ;

Just before serving , take each sardine carefully and place in the Curry sauce you made ;

只是 前 服务 , 拿 每个 沙丁鱼 小心 和 地方 在 这 咖喱 酱 你 制成 ;

上菜前，小心地将每条沙丁鱼放入你做好的咖喱酱中；

[duː; də] [nɒt] [stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] ; [set] [ɒn] [sləʊ] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] .

do not stir it ; set on slow fire for five minutes .

做 不是 搅拌 它 ; 放 在 慢的 火 为了 五 分钟 .

不要搅拌；用小火煮五分钟。

[wen] ['sɜːvɪŋ] [teɪk] [iːtʃ] ['keəfəli] [wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] , [ə'reɪndʒ] [ðem; ðəm] ['naɪsli] [ɒn] [ə; eɪ] ['kʌri] [ɔː(r)] ['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] ;

When serving take each carefully without breaking , arrange them nicely on a Curry or vegetable dish ;

什么时候 服务 拿 每个 小心 没有 打破 , 安排 他们 很好 在 一个 咖喱 或者 蔬菜 盘子 ;

上菜时，小心地将每道菜取出，不要弄碎，然后漂亮地摆放在咖喱盘或蔬菜盘中；

[pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['greɪvi] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [bɔɪld] [raɪs] [ɔː(r)] [hɒt] [təʊst] .

pour over the gravy , and send to table with boiled rice or hot toast .

倒 超过 这 肉汁 , 和 发送 到 桌子 和 煮沸 米 或者 热的 吐司 .

将肉汁淋在上面，配上米饭或热吐司即可上桌。

['eni] [tɪnd] [fɪʃ] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [seɪm] [æz; əz] [ðə; ði] [ə'bʌv] , [ɪk'sept] ['jɑːməθ] ['bləʊtə(r)] ,

Any tinned fish can be made same as the above , except Yarmouth bloaters ,

任何 罐装 鱼 能 是 制成 相同的 作为 这 多于 , 除了 雅茅斯 胀气者 ,

除了雅茅斯膨胀鱼之外，任何罐装鱼都可以用上述方法制作。

[sməʊkt] [fɪʃ] , [sɔːlt] [fɪʃ] , ['mækrəl] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

smoked fish , salt fish , mackerel , etc . , etc .

熏制 鱼 , 盐 鱼 , 鲭鱼 , ETC . , ETC .

熏鱼、咸鱼、鲭鱼等等。

[tɪnd] ['sæmən] [meɪks] [ə; eɪ] [naɪs] ['kʌri] .

Tinned salmon makes a nice Curry .

罐装 三文鱼 制作 一个 好的 咖喱 .

罐装鲑鱼做咖喱味道不错。

[ə'freɪd] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [mæʃ] [ʌp] [ænd; ənd] [biː; bi] [laɪk] [ə; eɪ] ['gruːəl] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [lʌmps] .

Afraid it will mash up and be like a gruel instead of lumps .

害怕的 它 将要 捣碎 向上 和 是 喜欢 一个 粥 反而 的 肿块 .

担心它会煮烂成糊状，而不是块状。

[ðə; ði] [ə'bʌv] ['kʌri] [sɔːs] [wɪl] ['ɑːnsə(r)] [tuː; tə] ['sevrəl] [bɔɪld] [fɪʃ] — [bɔɪld] [ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔː(r)] .

The above Curry sauce will answer to several boiled fish — boiled the day before .

这 多于 咖喱 酱 将要 回答 到 一些 煮沸 鱼 — 煮沸 这 天 前 .

上述咖喱酱汁可以搭配几条前一天煮好的水煮鱼。

[nəʊ] . - . — ['vedʒtəb(ə)l] ['kɜːriːz] (['veəriəs]) .
No . 34 . — VEGETABLE CURRIES (Various) .
不 . - . — 蔬菜 咖喱 (各种各样的) .

第 34 号——蔬菜咖喱（各种）。

[wɪð] ['refrəns] [tuː; tə] [ə'bʌv] , [ðə; ði][pə'teɪtəʊ] , [noʊl] [koʊl] , ['tɜːnɪps] , ['kærəts] , ['pɑːsnips] ,
With reference to above , the potato , knol khol , turnips , carrots , parsnips ,
和 参考 到 多于 , 这 土豆 , 诺尔 科尔 , 萝卜 , 胡萝卜 , 欧防风 ,
['vedʒtəb(ə)l] ['mærəʊ] ,
vegetable marrow ,
蔬菜 骨髓 ,

如上所述，土豆、豇豆、芜菁、胡萝卜、欧洲防风草、蔬菜西葫芦、

['kjuːkʌmbə(r)] , [biːnz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [seɪm] [wei] [æz; əz][pə'teɪtəʊ] ['kʌri]
cucumber , beans , etc . , can be made same way as potato Curry
黄瓜 , 豆子 , ETC . , 能 是 制成 相同的 方式 作为 土豆 咖喱
, [nəʊ] . - ;
, No . 35 ;
, 不 . - ;

黄瓜、豆角等可以按照土豆咖喱的做法烹制，第35号；

[bʌt; bət] ['kæbɪdʒ] , ['spɪnɪtʃ] , ['tɜːnɪp] [tɒps] ([jʌŋ] [ʃuːts]) , ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] , [kæn; kən][biː; bi]
but cabbage , spinach , turnip tops (young shoots) , Brussels sprouts , can be
但 卷心菜 , 菠菜 , 芜菁 最高额 (年轻的 芽) , 布鲁塞尔 芽苗菜 , 能 是
[meɪd] [seɪm] [wei] [æz; əz][pə'teɪtəʊ] ['kʌri] ,
made same way as potato Curry ,
制成 相同的 方式 作为 土豆 咖喱 ,

但是卷心菜、菠菜、芜菁叶（嫩芽）、抱子甘蓝都可以用和土豆咖喱一样的方法制作。

[wɪð] [seɪm] [ɪn'griːdiənts] , [bʌt; bət][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [teɪk]
with same ingredients , but the cabbage , Brussels sprouts , etc . , take
和 相同的 原料 , 但 这 卷心菜 , 布鲁塞尔 芽苗菜 , ETC . , 拿
['lɪt(ə)l][mɔː(r)] [taɪm] [tuː; tə] ['tendəli] [bɔɪl] ;
little more time to tenderly boil ;
小的 更多的 时间 到 温柔地 熬 ;

食材相同，但卷心菜、抱子甘蓝等需要多花些时间才能煮软；

['ðeəfɔː(r)] ['ekstrə]['greɪvi] , [mɪlk] , ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd]['ekstrə] [spuːn] [ɒv; əv][hæm][ɔː(r)] [kɔːnd] [biːf] .
therefore extra gravy , milk , butter , and extra spoon of ham or corned beef .
所以 额外的 肉汁 , 牛奶 , 黄油 , 和 额外的 勺子 的 火腿 或者 咸 牛肉 .

因此，还需要额外的肉汁、牛奶、黄油，以及额外的一勺火腿或咸牛肉。

['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [fɔː(r); fə(r)] [griːnz] .
Onions should be added for greens .
洋葱 应该 是 额外 为了 青菜 .

为了增加蔬菜的鲜味，应该加入洋葱。

[ðə; ði][mɔː(r)] [gʊd] ['greɪvi][juː; jʊ][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['betə(r)][ðə; ði] ['kʌri] .
The more good gravy you add the better the Curry .
这 更多的 好的 肉汁 你 添加 这 更好的 这 咖喱 .

咖喱里的肉汁越多越好吃。

[æz; əz][fɑː(r)][æz; əz][ai][hæv; həv] [siːn] , [ðeə(r)][ɪz][nɒt] ['meni] ['ɪŋglɪʃ] ['vedʒtəb(ə)lz][kæn; kən][biː; bi]
As far as I have seen , there is not many English vegetables can be
作为 远的 作为 我 有 已见 , 那里 是 不是 许多 英语 蔬菜 能 是
['kʌrid] ,
Curried ,
咖喱 ,

据我所见，适合做咖喱的英国蔬菜并不多。

[bʌt; bət][ɪn]['ɪndiə][ænd; ənd] [sɪ'lɒn] [ðeə(r)][ɪz] ['nʌmbələs] ['vedʒtəb(ə)lz] , [gri:nz] , [græs] ,
but in India and Ceylon there is numberless vegetables , greens , grasses ,
但 在 印度 和 锡兰 那里 是 无数 蔬菜 ， 青菜 ， 草 ，
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [kæn; kən][bi:; bi] ['kʌrid] .
etc . , can be Curried .
ETC . , 能 是 咖喱 .

但在印度和锡兰，有无数的蔬菜、绿叶菜、草类等都可以做成咖喱。

[nəʊ] . - . — [pə'teɪtəʊ] ['kʌri] .
No . 35 . — POTATO CURRY .
不 . - . — 土豆 咖喱 .

第35号——土豆咖喱。

[fɔ:(r); fə(r)] [wʌn] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] [pə'teɪtəʊz] ([pi:ld]) .
For One Pound of Good Potatoes (peeled) .
为了 一 磅 的 好的 土豆 (去皮) .

一磅优质土豆（去皮）。

[kʌt] [ðem; ðəm][ɪn][hɑ:f] - [ɪntʃ] [sk'weəz] ; [pʊt] [ðem; ðəm]['ɪntu:][ə; eɪ] [kli:n] [stju:] - [pæn] [wɪð] [æn; ən]
Cut them in half - inch squares ; put them into a clean stew - pan with an
切 他们 在 一半 - 英寸 正方形 ; 放 他们 进入 一个 干净的 炖 - 平底锅 和 一个
[ɒv; əv] ['sæfrən] ;
eggspoon of saffron ;
蛋勺 的 藏红花 ;

将它们切成半英寸见方的小块；放入干净的炖锅中，加入一蛋勺藏红花；

[wʌn] [lɑ:dʒ] ['ʌnjən] , [slaɪst] ; [wʌn] [lɑ:dʒ] [spu:n] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm][ɔ:(r)] [kɔ:nd] [bi:f] ([sɔ:lt][tu:; tə]
one large onion , sliced ; one large spoon of chopped ham or corned beef (salt to
一 大的 洋葱 , 切片 ; 一 大的 勺子 的 切碎 火腿 或者 咸 牛肉 (盐 到
[teɪst]) ;
taste) ;
品尝) ;

一个大洋葱，切片；一大勺切碎的火腿或咸牛肉（加盐调味）；

[θri:] [pɑ:ts] [ɒv; əv][ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] .
three parts of a pint of milk .
三 部分 的 一个 品脱 的 牛奶 .

一品脱牛奶的三份。

[mɪks] [wel] [tə'geðə(r)] ; [pʊt] [ɪn][ə; eɪ] [beɪ] [li:f] ; [set] [ɒn]['faɪə(r)] ,
Mix well together ; put in a bay leaf ; set on fire ,
混合 出色地 一起 ; 放 在 一个 湾 叶子 ; 放 在 火 ,

充分混合；放入一片月桂叶；点燃。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] ['sɪmə(r)] [tɪl] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊz] [ɑ:(r); ə(r)] ['tendə(r)] .
and let it simmer till the potatoes are tender .
和 让 它 煨 直到 这 土豆 是 投标 .

然后用小火慢炖，直到土豆变软。

[ɪf] [ðə; ði] [θri:] - ['kwɔ:təz] [paɪnt][ɒv; əv][mɪlk][ɪz][nɒt] [sə'fɪʃ(ə)nt] [tu:; tə]['tendə(r)][ðə; ði][pə'teɪtəʊz] ,
If the three - quarters pint of milk is not sufficient to tender the potatoes ,
如果 这 三 - 四分之一 品脱 的 牛奶 是 不是 充足的 到 投标 这 土豆 ,

如果四分之三品脱的牛奶不足以使土豆变软，

[ˌeɪ di: 'di:][sʌm; səm] [gʊd] ['greɪvi] ([stɒk]) , [bʌt; bət] [nɒt] [braʊn] [stɒk] .
add some good gravy (stock) , but not brown stock .
添加 一些 好的 肉汁 (库存) , 但 不是 棕色的 库存 .

加入一些美味的肉汁（高汤），但不要用棕色的高汤。

[wen] ['sɜːvɪŋ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['kwɔːtə(r)][paɪnt][ɒv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd][ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɔː(r)][mɔː(r)]
When serving , add a quarter pint of milk and a dessertspoon or more
什么时候 服务 , 添加 一个 四分之一 品脱 的 牛奶 和 一个 甜点勺 或者 更多的
[ɒv; əv] [kriːm] ,
of cream ,
的 奶油 ,

食用时，加入四分之一品脱牛奶和一甜点勺或更多奶油。

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] .
and let it simmer .
和 让 它 煨 .

让它小火慢炖。

[wen] ['sɪmərɪŋ] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [drɒps] [ɒv; əv] ['lemən] [dʒuːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l] [wɪð]
When simmering add a few drops of lemon juice , and send to table with
什么时候 煨煮 添加 一个 很少 滴 的 柠檬 汁 , 和 发送 到 桌子 和
[bɔɪld] [raɪs] .
boiled rice .
煮沸 米 .

小火慢炖时加入几滴柠檬汁，与米饭一起上桌即可。

[bʌt; bət][ə; eɪ] [braʊn] ['kʌri] [mʌst; məst] [ə'kʌmpəni] [ðə; ði] [ə'bʌv] ['kʌri] .
But a Brown Curry must accompany the above Curry .
但 一个 棕色的 咖喱 必须 陪伴 这 多于 咖喱 .

但上述咖喱必须搭配棕色咖喱。

[nəʊ] . - . — ['kæbɪdʒ] ['kʌri] .
No . 36 . — CABBAGE CURRY .
不 . - . — 卷心菜 咖喱 .

第36道菜——卷心菜咖喱。

[teɪk] [hɑːf][ɒv; əv][ə; eɪ] [smɔːl] ['kæbɪdʒ] ,
Take half of a small cabbage ,
拿 一半 的 一个 小的 卷心菜 ,

取半颗小卷心菜，

[ænd; ənd] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [ə; eɪ] [ʃɑːp] [naɪf] [æz; əz][bɪg][æz; əz][juː; jʊ] ['kʌtɪŋ] [ə; eɪ] ['letɪs] [fɔː(r); fə(r)]
and cut it with a sharp knife as big as you cutting a lettuce for
和 切 它 和 一个 锋利的 刀 作为 大的 作为 你 切割 一个 莴苣 为了
[ə; eɪ]['sæləd] ;
a salad ;
一个 沙拉 ;

用一把锋利的刀，像切生菜做沙拉那样把它切成片；

[wɒʃ] [ˌaɪ 'tiː] ['θʌrəli] [kliːn] ; [pʊt] ['ɪntuː][ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ə; eɪ][paɪnt][ɒv; əv]['greɪvi] ,
wash it thoroughly clean ; put into a stew - pan with a pint of gravy ,
洗 它 彻底 干净的 ; 放 进入 一个 炖 - 平底锅 和 一个 品脱 的 肉汁 ,

彻底洗净；放入炖锅中，加入一品脱肉汁。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tɪl] [hɑːf] [dʌn] .
and boil it till half done .
和 熬 它 直到 一半 完毕 .

煮至半熟。

[naʊ] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [ɒf] [ðə; ði]['faɪə(r)] ; [ˌeɪ diː 'diː][æn; ən] [ɒv; əv] ['sæfrən] ['paʊdə(r)] ;
Now take it off the fire ; add an eggspoonful of saffron powder ;
现在 拿 它 离开 这 火 ; 添加 一个 一勺蛋 的 藏红花 粉末 ;

现在把它从火上移开；加入一蛋勺藏红花粉；

[tuː] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ; [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] ([ɪf] [rɪ'kwaɪəd] [hɒt]) ;
two large spoons of chopped ham , etc . ; a pinch of cayenne (if required hot) ;
二 大的 勺子 的 切碎 火腿 , ETC . ; 一个 捏 的 辣椒 (如果 必需的 热的) ;

两大勺切碎的火腿等；少许辣椒粉（如果需要辣味）；

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] , [slaɪst] ; [sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] .
one large onion , sliced ; salt to taste .
一 大的 洋葱 , 切片 ; 盐 到 品尝 .

一个大洋葱，切片；适量盐。

[mɪks] [wel] ; [set] [ɒn]['faɪə(r)] .
Mix well ; set on fire .
混合 出色地 ; 放 在 火 .

充分搅拌；点燃。

[mɔː(r)]['greɪvi][ɔː(r)] [mɪlk] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] , [tɪl] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] [ɪz] [sɒft] [æz; əz]['juːʒuəl] [fɔːm] .
More gravy or milk should be added , till the cabbage is soft as usual form .
更多的 肉汁 或者 牛奶 应该 是 额外 , 直到 这 卷心菜 是 柔软的 作为 通常 形式 .

应加入更多肉汁或牛奶，直到卷心菜变软，达到通常的软度。

[nəʊ] . - . — [biːn] ['kʌri] .
No . 37 . — BEAN CURRY .
不 . - . — 豆 咖喱 .

第37道——豆咖喱。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [frentʃ] [biːnz] .
For a Pound of French Beans .
为了 一个 磅 的 法语 豆子 .

一磅法国豆。

[kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [biːnz] [wʌn] [ɪntʃ] [lɒŋ] [ænd; ənd][prɪ'peə(r)] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ['kʌri] .
Cut up the beans one inch long and prepare same as the cabbage Curry .
切 向上 这 豆子 一 英寸 长的 和 准备 相同的 作为 这 卷心菜 咖喱 .

将豆角切成一英寸长的段，按照卷心菜咖喱的做法进行烹制。

[ðə; ði] [seɪm] [ɪn'griːdiənts] [wɪl] [duː; də][ænd; ənd][mʌst; məst] [ə'kʌmpəni] [ə; eɪ] [miːt] ['kʌri] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] .
The same ingredients will do and must accompany a meat Curry to table .
这 相同的 原料 将要 做 和 必须 陪伴 一个 肉 咖喱 到 桌子 .

同样的配料也适用于肉咖喱，而且必须与肉咖喱一起端上桌。

[ðiːz] ['kɜːriːz] [meɪ] ['əʊnli][biː; bi] - , [ɪf] [juː; jʊ] [pliːz] , [ɔː(r)][kæn; kən] [sɜːv] [pleɪn] ,
These Curries may only be gleeced , if you please , or can serve plain ,
这些 咖喱 可能 仅有的 是 - , 如果 你 请 , 或者 能 服务 清楚的 ,

这些咖喱可以只加蒜蓉，也可以不加蒜蓉直接食用。

[bʌt; bət][ðə; ði] - [gɪvz] [ə; eɪ][naɪs] [smel] [ænd; ənd] [gʊd] [teɪst] .
but the gleece gives a nice smell and good taste .
但 这 - 给予 一个 好的 闻 和 好的 品尝 .

但这种油脂能带来宜人的香味和良好的口感。

['eni] ['kʌri] [kæn; kən][biː; bi] - .
Any Curry can be gleeced .
任何 咖喱 能 是 - .

任何咖喱都可以被吃掉。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [meɪk] ['kʌri] [ɒv; əv] [brɔːd] [biːnz] ,
If you wish to make Curry of broad beans ,
如果 你 希望 到 制作 咖喱 的 广阔 豆子 ,

如果你想做蚕豆咖喱,

[mʌst; məst] [teɪk] [ɒf] [ðə; ði] [θɪkə] [skɪn] [ænd; ənd] [weɪ] [ə; eɪ] [paʊnd] ;
must take off the thicker skin and weigh a pound ;
必须 拿 离开 这 较厚 皮肤 和 称重 一个 磅 ;

必须去掉较厚的皮，重量为一磅;

[bʌt; bət] [brɔːd] [biːnz] [ɑː(r); ə(r)] [nɒt] [ə; eɪ] ['juːsf(ə)l] [biːn] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌri] ,
but broad beans are not a useful bean for Curry ,
但 广阔 豆子 是 不是 一个 有用 豆 为了 咖喱 ,

但蚕豆并不适合做咖喱。

[bʌt; bət] ['əʊnli] ['betə(r)] [æz; əz] [ə; eɪ] ['vedʒtəb(ə)l] [baɪ] ['kʊkɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑː(r)] [wɪð] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd]
but only better as a vegetable by cooking it in a jar with butter and
但 仅有的 更好的 作为 一个 蔬菜 经过 烹饪 它 在 一个 罐 和 黄油 和
[mɪnt] . — [siː] ['vedʒtəb(ə)lz] [fɔː(r); fə(r)] ['teɪb(ə)l] ,
mint . — See Vegetables for Table ,
薄荷 . — 看 蔬菜 为了 桌子 ,

但只有把它和黄油、薄荷一起放在罐子里煮熟，作为蔬菜食用才更美味。——参见《餐桌蔬菜》

[æz; əz] [nəʊ] . - .
as No . 53 .
作为 不 . - .

排名第53位。

[nəʊ] . - . — ['ʌnjən] ['kʌri] .
No . 38 . — ONION CURRY .
不 . - . — 洋葱 咖喱 .

第38道菜——洋葱咖喱。

[seɪm] [æz; əz] [pə'teɪtəʊ] ['kʌri] , [nəʊ] . - .
Same as potato Curry , No . 35 .
相同的 作为 土豆 咖喱 , 不 . - .

和土豆咖喱一样，第35号。

[ðə; ði] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kʌt] [ɪn] ['kwɔːtəz] , [ænd; ənd] [ðə; ði] [smɔːl] ['ʌnjənz] [pʊt] [ɪn] [həʊl] ;
The large onions should be cut in quarters , and the small onions put in whole ;
这 大的 洋葱 应该 是 切 在 四分之一 , 和 这 小的 洋葱 放 在 所有的 ;

大洋葱切成四瓣，小洋葱整个放入;

[bʌt; bət] [ɪn] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] [wiː; wi] [hæv; həv] ['ʌnjənz] ([ai] [miːn] [ðə; ði] ['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] [wɪð]
but in India and Ceylon we have onions (I mean the button onions with
但 在 印度 和 锡兰 我们 有 洋葱 (我 意思是 这 按钮 洋葱 和
[red] [skɪn]) [wɪtʃ] [meɪks] [ə; eɪ] [dɪ'lɪʃəs] ['kʌri] .
red skin) which makes a delicious Curry .
红色的 皮肤) 哪个 制作 一个 可口的 咖喱 .

但在印度和锡兰，我们有洋葱（我是指红皮的白洋葱），用它做咖喱非常美味。

[nəʊ] . - . — ['devld] ['kæbɪn] ['bɪskɪts] .
No . 39 . — DEVILLED CABIN BISCUITS .
不 . - . — 魔鬼般的 舱 饼干 .

第 39 号——魔鬼小屋饼干。

[wʌn] ['ʌnjən] [slaɪst] .
1 Onion sliced .
1 洋葱 切片 .

1 个洋葱，切片。

[wʌn] [dɪ'zɜːtspuːn] ['bʌtə(r)] .
1 Dessertspoon Butter .
1 甜点勺 黄油 .

1 甜点勺黄油。

[ˌtuː'tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] [gʊd] [biːf] ['greɪvi] .
2 Tablespoons of good Beef Gravy .
2 汤匙 的 好的 牛肉 肉汁 .

汤匙优质牛肉肉汁。

[wʌn] [ɔː(r)] [les] [ɒv; əv] [keɪ'en] .
1 Eggspoon or less of Cayenne .
1 蛋勺 或者 较少的 的 辣椒 .

1 蛋勺或更少的辣椒粉。

[pɪntʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ; [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Pinch of Pepper ; Salt to taste .
捏 的 胡椒 ; 盐 到 品尝 .

少许胡椒粉；适量盐。

[wʌn] [smɔːl] [pə'teɪtəʊ] [mæʃt] [ʌp] .
1 Small Potato mashed up .
1 小的 土豆 捣碎 向上 .

1. 将小土豆捣成泥。

[wʌn] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒv; əv] ['wʊstə(r)] [sɔːs] ([liː] & ['perɪnz]) .
1 Dessertspoon of Worcester Sauce (Lea & Perrins) .
1 甜点勺 的 伍斯特 酱 (莉亚 & 佩林斯) .

1 汤匙伍斯特酱（Lea & Perrins）。

[məʊd] . — [slaɪs] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [wɪð] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] ;
Mode . — Slice the onions and fry in a stew - pan with the butter ;
模式 . — 片 这 洋葱 和 炒 在 一个 炖 - 平底锅 和 这 黄油 ;

做法：将洋葱切片，用黄油在炖锅中煎；

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [tɜːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [gəʊld] ['kʌlə(r)] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] .
when the onions turn to a gold colour add all other ingredients .
什么时候 这 洋葱 转动 到 一个 金子 颜色 添加 全部 其他 原料 .

当洋葱变成金黄色时，加入所有其他配料。

['djʊərɪŋ] [juː; jʊ] [prɪ'peərɪŋ] [ðə; ði] [ə'bʌv] , [səʊk] [sɪks] ['kæbɪn] ['bɪskɪts] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] ,
During you preparing the above , soak six cabin biscuits in boiling water for two minutes ,
期间 你 准备 这 多于 , 浸泡 六 舱 饼干 在 沸腾 水 为了 二 分钟 ,

在准备上述步骤的同时，将六块饼干放入沸水中浸泡两分钟。

[ðen] [teɪk] [ˌaɪ 'tiː] [aʊt] [ɒv; əv] [ðə; ði] ['wɔːtə(r)] [ænd; ənd] [dɪʃ] [ðə; ði] ['bɪskɪts] ,
then take it out of the water and dish the biscuits ,
然后 拿 它 出去 的 这 水 和 盘子 这 饼干 ,

然后把它从水中取出，把饼干盛到盘子里。

[ænd; ənd] [pɔː(r)] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['dev(ə)l] ['greɪvi] [juː; jʊ] [prɪ'peəd] .
and pour over the devil gravy you prepared .
和 倒 超过 这 魔鬼 肉汁 你 准备 .

然后把做好的魔鬼肉汁浇在上面。

['kʌvə(r)] [ðə; ði] ['bɪskɪts] [wɪð] ['greɪvi] [ænd; ənd] [sɜːv] [hɒt] .
Cover the biscuits with gravy and serve hot .
覆盖 这 饼干 和 肉汁 和 服务 热的 .

将肉汁浇在饼干上，趁热食用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [dɪʃ] [ɪz] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
The above dish is good for lunch , etc .
这 多于 盘子 是 好的 为了 午餐 , ETC .

以上这道菜适合午餐等场合。

[nəʊ] . - . — ['devld] [miːt] (['veəriəs]) .
No . 40 . — DEVILLED MEAT (Various) .
不 . - . — 魔鬼般的 肉 (各种各样的) .

第 40 号——魔鬼肉（各种）。

[seɪm] [ɪn'griːdiənts] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] ['bɪskɪts] , [nəʊ] . - ,
Same ingredients as for biscuits , No . 39 ,
相同的 原料 作为 为了 饼干 , 不 . - ,

与第39号饼干的配料相同，

[bʌt; bət] [miːt] [mʌst; məst][biː; bi] [kʌt] [tuː] ['ɪntʃɪz] [lɒŋ] [ænd; ənd] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] [stjuː] - [pæn] [suːn]
but meat must be cut two inches long and added to the stew - pan soon
但 肉 必须 是 切 二 英寸 长的 和 额外 到 这 炖 - 平底锅 很快
[æz; əz][ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [fraɪd] .
as the onions are fried .
作为 这 洋葱 是 油煎 .

但肉必须切成两英寸长，并在洋葱炒熟后立即放入炖锅中。

[gɪv] [ˌaɪ 'tiː] ['stɜːrɪŋ] [fɔː(r); fə(r)][sʌm; səm] [waɪl] [baɪ] ['tɜːnɪŋ] [ðə; ði] ['piːsɪz] [ɒv; əv] [miːt] [ɪn][ˌaɪ 'tiː] .
Give it stirring for some while by turning the pieces of meat in it .
给 它 搅拌 为了 一些 尽管 经过 转弯 这 件 的 肉 在 它 .

翻动一下肉块，搅拌一会儿。

[baɪ] - [ðə; ði] - [baɪ] , [ðə; ði] [freʃ] [miːt] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [fraɪd] [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [braʊn] ,
By - the - bye , the fresh meat should be fried a little brown ,
经过 - 这 - 再见 , 这 新鲜的 肉 应该 是 油煎 一个 小的 棕色的 ,

对了，新鲜肉要煎至略呈棕色。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz] [freʃ] [miːt] ['devld] ['ɔːlweɪz] [tʌf] [ən'les] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [ˌʌndə'kʌt] .
because fresh meat devilled always tough unless the meat is undercut .
因为 新鲜的 肉 魔鬼般的 总是 艰难的 除非 这 肉 是 底切 .

因为新鲜肉做成魔鬼肉总是很硬，除非肉的底部被切掉。

['ekstrə] [spuːn] [ɒv; əv]['greɪvi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] ['devld] [miːts] .
Extra spoons of gravy should be added to devilled meats .
额外的 勺子 的 肉汁 应该 是 额外 到 魔鬼般的 肉类 .

魔鬼肉里应该多加几勺肉汁。

['kʌtɪŋz] [frɒm; frəm][kəʊld][dʒɔɪnts][ɑː(r); ə(r)][naɪs] ['devld] ;
Cuttings from cold joints are nice devilled ;
插条 从 寒冷的 关节 是 好的 魔鬼般的 ;

从冷关节上切下来的肉是美味的魔鬼肉；

[bʌt; bət] [freʃ] [biːf] [ɔːt] [tuː; tə][biː; bi][ɒv; əv]['tendə(r)][pɑːt] ([æz; əz][ai] [sed] [bɪ'fɔː(r)] , [ˌʌndə'kʌt]) .
but fresh beef ought to be of tender part (as I said before , undercut) .
但 新鲜的 牛肉 应该 到 是 的 投标 部分 (作为 我 说 前 , 底切) .

但新鲜牛肉应该选用嫩的部位（如我之前所说，是底切部位）。

[faʊl] , [dʌk] , ['mʌtn] , ['tɜːki] , [giːs] [kæn; kən][biː; bi] [dʌn] [ɪn] [seɪm] [wei] ([ai] [miːn] [frɒm; frəm]
Fowl , duck , mutton , turkey , geese can be done in same way (I mean from
鸡 , 鸭子 , 羊肉 , 火鸡 , 鹅 能 是 完毕 在 相同的 方式 (我 意思是 从
[dʒɔɪnts] ['rəʊstɪd] [bɪ'fɔːhænd]) ;
joints roasted beforehand) ;
关节 烤 预先) ;

家禽、鸭子、羊肉、火鸡、鹅都可以用同样的方法烹制（我是指用事先烤好的部位烹制）；

[bʌt; bət][juː; jʊ][mʌst; məst] [rɪ'djuːs] [ɔː(r)] [ɪk'siːd] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [fɔː(r); fə(r)][ðə; ði] [ə'maʊnt] [ɒv; əv] [weɪt] .
but you must reduce or exceed the ingredients for the amount of weight .
但 你 必须 减少 或者 超过 这 原料 为了 这 数量 的 重量 .

但是，您必须根据重量减少或增加配料用量。

[ðə; ði] [k'wɒntɪtɪz] ['gɪv(ə)n][fɔː(r); fə(r)] ['devld] ['bɪskɪts] [ɑː(r); ə(r)] [sə'fɪʃ(ə)nt] [fɔː(r); fə(r)][wʌn]['el biː] . , [ɔː(r)] [les] [ɒv; əv] [miːt] .
The quantities given for devilled biscuits are sufficient for 1 lb . , or less of meat .
这 数量 给定 为了 魔鬼般的 饼干 是 充足的 为了 1 磅 . , 或者 较少的 的 肉 .

给出的魔鬼饼干配方用量适用于 1 磅或更少的肉。

[biː; bi]['keəf(ə)l][nɒt][tuː; tə] [bɜːn] . — [siː] ['devld] ['bɪskɪts] .
Be careful not to burn . — See Devilled Biscuits .
是 小心 不是 到 烧伤 . — 看 魔鬼般的 饼干 .

小心别烧焦了。——参见"魔鬼饼干"。

[nəʊ] . - . — - ['tæni] , [ænd; ənd] [nɒt] [ˌmʌlɪgə'tɔːni] . [[naɪn]]
No . 41 . — MOLLAGOO TANNEY , AND NOT MULLIGATAWNY . [9]
不 . - . — - 坦尼 , 和 不是 穆里加托尼 . [9]

41.——莫拉古·坦尼，而不是穆利加塔尼。[9]

[ˌtuː'tuː] [gʊd] [kwɔːts] [ɒv; əv] ['greɪvi] [ɒv; əv] ['mʌtn] [biːf] [ɔː(r)] ['tʃɪkɪn] [suːp] .
2 Good Quarts of Gravy of Mutton Beef or Chicken Soup .
2 好的 夸脱 的 肉汁 的 羊肉 牛肉 或者 鸡 汤 .

2夸脱优质羊肉、牛肉或鸡肉肉汁。

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv][ˌkɒri'ændə(r)]['paʊdə(r)] .
2 Large Spoons of Coriander Powder .
2 大的 勺子 的 香菜 粉末 .

2 大勺芫荽粉。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] [raɪs] ['paʊdə(r)][æz; əz][nəʊ] . - , [ænd; ənd] [pɪntʃ] [ɒv; əv]['pepə(r)] .
1 Tablespoon of Rice Powder as No . 48 , and Pinch of Pepper .
1 汤匙 的 米 粉末 作为 不 . - , 和 捏 的 胡椒 .

1 汤匙米粉（编号 48），少许胡椒粉。

[wʌn][paɪnt][ɒv; əv] [gʊd] [mɪlk] .
1 Pint of good Milk .
1 品脱 的 好的 牛奶 .

1品脱优质牛奶。

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] , [slaɪst] .
2 Large Onions , sliced .
2 大的 洋葱 , 切片 .

2 个大洋葱，切片。

[wʌn] [piːs] [ɒv; əv]['dʒɪndʒə(r)] .
1 Piece of Ginger .
1 片 的 姜 .

一块生姜。

[wʌn]['gɑːlɪk] , [smɔːl] [wʌn] .
1 Garlic , small one .
1 蒜 , 小的 一 .

1 瓣大蒜，小的那种。

½ ['tiːspuːn] [ɒv; əv]['kjuːmɪn; 'kʌmɪn]['paʊdə(r)] .
½ Teaspoon of Cumin Powder .
½ 茶匙 的 孜然 粉末 .

½茶匙孜然粉。

[pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sæfrən] .
Pinch of Saffron .
捏 的 藏红花 .

少许藏红花。

[wʌn] [dɪ'zɜːtspuːn] ['bʌtə(r)] .
1 Dessertspoon Butter .
1 甜点勺 黄油 .

1 甜点勺黄油。

[məʊd] . — [ðə; ði] ['kʌri] [stʌf] [juː; jʊ][juːz][fɔː(r); fə(r)] - ['tæni] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['veri] [faɪn] .
Mode . — The Curry stuffs you use for mollagoo tanney should be very fine .
模式 . — 这 咖喱 东西 你 使用 为了 - 坦尼 应该 是 非常 美好的 .

模式.—用于制作 mollagoo tanney 的咖喱馅料应该非常细。

[teɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [stjuː] - [pæn][ænd; ənd][mɪks][ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [tə'geðə(r)] , ['əʊnli][wʌn]['ʌnjən] ([slaɪst]) ,
Take a large stew - pan and mix all the above together , only one onion (sliced) ,
拿 一个 大的 炖 - 平底锅 和 混合 全部 这 多于 一起 , 仅有的 一 洋葱 (切片) ,

取一个大炖锅，将以上所有食材混合在一起，只放一个洋葱（切片）。

['gɑːlɪk][ænd; ənd]['dʒɪndʒə(r)] [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
garlic and ginger chopped up fine .
蒜 和 姜 切碎 向上 美好的 .

蒜末和姜末。

[let] [ðiːz] ['sɪmə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [ten] ['mɪnɪts] , [naʊ] [streɪn] [ˌaɪ 'tiː] [θruː] [ə; eɪ] ['mʌzlɪn] [ɔː(r)] ['greɪvi] ['streɪnə(r)] .
Let these simmer for ten minutes , now strain it through a muslin or gravy strainer .
让 这些 煨 为了 十 分钟 , 现在 拉紧 它 通过 一个 细棉布 或者 肉汁 滤网 .

让这些食材小火慢炖十分钟，然后用纱布或肉汁滤网过滤。

[naʊ] [fraɪ][ðə; ði]['ʌðə(r)] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒv; əv]['bʌtə(r)][ɪn][ə'nʌðə(r)] [stjuː] - [pæn] .
Now fry the other onion in the dessertspoon of butter in another stew - pan .
现在 炒 这 其他 洋葱 在 这 甜点勺 的 黄油 在 其他 炖 - 平底锅 .

现在在另一个炖锅里，用一汤匙黄油炒另一个洋葱。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] - ['tæni] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] [beɪ] [liːf] ,
When the onions are browned add the mollagoo tanney with a small bay leaf ,
什么时候 这 洋葱 是 棕色 添加 这 - 坦尼 和 一个 小的 湾 叶子 ,

洋葱炒至褐色后，加入莫拉古鞣革和一小片月桂叶。

[ænd; ənd] [skɪm] [ɒf] [ðə; ði] [griːs] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]['teɪb(ə)l][ɪn][ə; eɪ] [suːp] [tju'riːn; tə'riːn]
and skim off the grease , and send to table in a soup tureen
和 撇去 离开 这 润滑脂 , 和 发送 到 桌子 在 一个 汤 汤碗

撇去油脂，盛在汤盆里端上桌。

[æz; əz][ə; eɪ] [suːp] ; [bʌt; bət] [ðɪs] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [juːst] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [suːp] ,
as a soup ; but this should be used instead of soup ,
作为 一个 汤 ; 但 这 应该 是 用过的 反而 的 汤 ,

像汤一样；但应该用这个代替汤。

[ɔː(r)][ðə; ði][fɜːst] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['brekfəst] [ɔː(r)]['dɪnə(r)] ,
or the first dish for a lunch or breakfast or dinner ,
或者 这 第一的 盘子 为了 一个 午餐 或者 早餐 或者 晚餐 ,

或者作为午餐、早餐或晚餐的第一道菜，

[bʌt; bət][ai] [ˌrekə'mend] [fɔː(r); fə(r)]['dɪnə(r)][ɪn] ['jʊərəp] .
but I recommend for dinner in Europe .
但 我 推荐 为了 晚餐 在 欧洲 .

但我推荐在欧洲享用晚餐。

[kʌt] ['lemən][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['hændɪd] [raʊnd] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ænd; ənd][pleɪn] [bɔɪld] [raɪs] .
Cut lemon should be handed round with the above and plain boiled rice .
切 柠檬 应该 是 递交 圆形的 和 这 多于 和 清楚的 煮沸 米 .

切好的柠檬应与上述食物和白米饭一起分发。

[fraɪd] [red] ['herɪŋ] [ˌwʊdnt] [biː; bi][ə; eɪ][bæd] [ə'kʌmpənimənt] .
Fried red herring wouldn't be a bad accompaniment .
油煎 红色的 鲱鱼 不会 是 一个 坏的 伴奏 .

炸红鲱鱼配这道菜也不错。

[ɪn]['ɪndiə][ðə; ði] [ɪz] [juːst] ['dʒen(ə)rəli][wʌns][ə; eɪ] [wiːk] — [seɪ] [ɒn][ə; eɪ] ['sʌndeɪ] [ɔː(r)] ['wenzdeɪ] .
In India the mullagatawny is used generally once a week — say on a Sunday or Wednesday .
在 印度 这 穆拉加托尼 是 用过的 一般来说 一次 一个 星期 — 说 在 一个 星期日 或者 周三 .

在印度，穆拉加塔尼通常每周使用一次——比如在星期日或星期三。

[ðə; ði] ['neɪtɪvz] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][hæv; həv] [ðɪs] [ɒn] ['fraidiz] ['ɑːftə(r)][ðeə(r)] [kɑːst] .
The natives usually have this mullagatawny on Fridays after their caste .
这 本地人 通常 有 这 穆拉加托尼 在 星期五 后 他们的 种姓 .

当地人通常在星期五的种姓仪式后享用这种穆拉加塔尼汤。

[sʌm; səm] [ɑː(r); ə(r)] [meɪd] [ɒv; əv][pleɪn] ['kʌri] [stʌf] , ['tæmərɪnd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [nɒt] [wɜːθ] [fɔː(r); fə(r)][ˌjʊərə'piːənz] .
Some mullagatawny are made of plain Curry stuffs , tamarind , etc . , not worth for Europeans .
一些 穆拉加托尼 是 制成 的 清楚的 咖喱 东西 , 罗望子 , ETC . , 不是 值得 为了 欧洲人 .

有些咖喱汤是用普通的咖喱料、罗望子等制成的，不适合欧洲人食用。

[sʌm; səm] ['pɑːtiz] [huː] ['vɪzɪtɪd] ['ɪndiə] [laɪk] ['neɪtɪv] ['betə(r)][ðæn; ðən][ðə; ði] [ə'bʌv] , [ə'kɔːdɪŋ] [tuː; tə] [teɪst] ,
Some parties who visited India like native mullagatawny better than the above , according to taste ,
一些 各方 WHO 到访 印度 喜欢 本国的 穆拉加托尼 更好的 比 这 多于 , 根据 到 品尝 ,

有些去过印度的人觉得当地的穆拉加塔尼汤比上面提到的更好吃，这只是个人口味的看法。

[bʌt; bət][ai] [ˌrekə'mend] [ðə; ði] [ə'bʌv] [fɔː(r); fə(r)][ˌjʊərə'piːənz] .
but I recommend the above for Europeans .
但 我 推荐 这 多于 为了 欧洲人 .

但我建议欧洲人采用以上方法。

[ðə; ði] [keɪ'en] ['pepə(r)][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [rɪ'kwaɪəd] [hɒt] .
The cayenne pepper should be added if required hot .
这 辣椒 胡椒 应该 是 额外 如果 必需的 热的 .

如果想要更辣，可以加入辣椒粉。

[nəʊ] . - . — [pɪlaʊ]
No . 42 . — PILLAU
不 . - . — 皮劳

第42号——皮洛

[raɪs] ([ə; eɪ][məʊ'hæmədən; mə'hæmədən] [dɪʃ]) , [ˌeɪ 'juː][dʒɔɪnt][fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] .
RICE (a Mohammedan Dish) , au Joint for Dinner .
米 (一个 穆罕默丹 盘子) , au 联合的 为了 晚餐 .

米饭（穆斯林菜肴），晚餐吃米饭。

[kʊk] [raɪs] [æz; əz] [nəʊ] . - .
Cook rice as No . 50 .
厨师 米 作为 不 . - .

按照第50号食谱煮饭。

[kiːp] [ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd] [tɪl] ['wɒntɪd] , [ðen] [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɒn]['faɪə(r)] .
Keep it aside till wanted , then place a frying - pan on fire .
保持 它 旁边 直到 通缉 , 然后 地方 一个 煎炸 - 平底锅 在 火 .

先放在一边备用，需要时再将煎锅放在火上加热。

[hæv; həv] [tuː] [lɑːdʒ] ['ʌnjənz] ([slaɪst]) [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv]['bʌtə(r)] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː]
Have two large onions (sliced) and two tablespoons of butter , and add
有 二 大的 洋葱 (切片) 和 二 汤匙 的 黄油 , 和 添加
[hɑːf] - ['tiːspuːn] [ɒv; əv] ['sæfrən] .
half - teaspoon of saffron .
一半 - 茶匙 的 藏红花 .

取两个大洋葱（切片）、两汤匙黄油，再加入半茶匙藏红花。

[wen] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz] ['naɪsli] [braʊn] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][raɪs] , [ænd; ənd] [kiːp] [ɒn] ['tɜːnɪŋ] [fɔː(r); fə(r)]
When all the above is nicely brown add the rice , and keep on turning for
什么时候全部 这 多于 是 很好 棕色的 添加 这 米 , 和 保持 在 转弯 为了
[fjuː] ['mɪnɪts] ,
few minutes ,
很少 分钟 ,

当以上食材都变成漂亮的棕色后，加入米饭，继续翻炒几分钟。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .
sprinkle a little salt .
撒 一个 小的 盐 .

撒点盐。

[naʊ] [ðɪs] [ɪz] ['redi] ['ɑːftə(r)] ['dɪʃɪŋ] [ðə; ði] [ə'bʌv] .
Now this is ready after dishing the above .
现在 这 是 准备好 后 盛菜 这 多于 .

现在，把上面的东西盛出来之后，这道菜就做好了。

[fraɪ][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] ([slaɪst]) , [ænd; ənd]['reɪzɪnz] ([fraɪd]) , [slaɪst] ['ɑːməndz] .
Fry a large onion (sliced) , and raisins (fried) , sliced almonds .
炒 一个 大的 洋葱 (切片) , 和 葡萄干 (油煎) , 切片 杏仁 .

将大洋葱（切片）、葡萄干（炸）和杏仁片一起炒熟。

['sprɪŋk(ə)l][ðə; ði] [ə'bʌv] [θriː] ['əʊvə(r)][ðə; ði] [pɪlaʊ] [raɪs] .
Sprinkle the above three over the pillau rice .
撒 这 多于 三 超过 这 皮劳 米 .

将以上三种调料撒在抓饭上。

[ðə; ði] [pɪlaʊ] [raɪs][ʃʊd; ʃəd] [ə'kʌmpəni] [rəʊst] [faʊl] [ɔː(r)] ['mʌtn] [tʃɒps] [baɪ] ['dɪʃɪŋ] [ðə; ði] [miːt] [ɒn]
The pillau rice should accompany roast fowl or mutton chops by dishing the meat on
这 皮劳 米 应该 陪伴 烤 鸡 或者 羊肉 排骨 经过 盛菜 这 肉 在
[ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] ,
a flat dish ,
一个 平坦的 盘子 ,

烤鸡或羊排应该搭配抓饭食用，将肉盛在平盘中即可。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [wɪð] [pɪlaʊ] [raɪs] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l]['əʊvə(r)] [wɪð] [fraɪd] ['ʌnjənz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
and cover it with pillau rice , and sprinkle over with fried onions , etc .
和 覆盖 它 和 皮劳 米 , 和 撒 超过 和 油煎 洋葱 , ETC .

然后在上面盖上抓饭，再撒上炸洋葱等。

['pɑːsli] [mɪnt] [kæn; kən][biː; bi] [fraɪd] [ænd; ənd] ['ædɪd] .
Parsley mint can be fried and added .
香菜 薄荷 能 是 油煎 和 额外 .

欧芹薄荷可以炒熟后加入。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][tuː; tə][biː; bi]['iːt(ə)n] [wɪð] ['kʌri] , [juːz][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [kɪ'bæb] , [ɔː(r)]['sæmən] ,
If it is to be eaten with Curry , use Madras Curry , kabob , or salmon ,
如果 它 是 到 是 吃 和 咖喱 , 使用 马德拉斯 咖喱 , 烤肉串 , 或者 三文鱼 ,

如果要搭配咖喱食用，请使用马德拉斯咖喱、烤肉串或鲑鱼。

[ænd; ənd][ə'mɪt][ðə; ði] [miːt] [wɪð] [pɪlaʊ] .
and omit the meat with pillau .
和 忽略 这 肉 和 皮劳 .

省略肉和抓饭。

[nəʊ] . - . — ['lemən] ([hɒt]) [sɔːs] .
No . 43 . — LEMON (HOT) SAUCE .
不 . - . — 柠檬 (热的) 酱 .

第 43 号——柠檬（辣）酱。

[dʒuːs][ɒv; əv][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['lemən] .
Juice of a Large Lemon .
汁 的 一个 大的 柠檬 .

一个大柠檬的汁。

[wʌn] [dɪ'zɜːtspuːn] [keɪ'en] .
1 Dessertspoon Cayenne .
1 甜点勺 辣椒 .

1茶匙辣椒粉。

[wʌn] [dɪ'zɜːtspuːn] ['paʊndɪd] [waɪt] ['ʃʊgə(r)] ; [sʌm; səm][sɔːlt] .
1 Dessertspoon Pounded White Sugar ; some Salt .
1 甜点勺 猛击 白色的 糖 ; 一些 盐 .

1 甜点勺白砂糖；少许盐。

[mɪks][ɔːl] [tə'geðə(r)] [ɪn][ə; eɪ][kʌp] [ænd; ənd][juːz] .
Mix all together in a cup and use .
混合 全部 一起 在 一个 杯子 和 使用 .

将所有材料混合在一个杯子里即可使用。

[ɪf] [rɪ'kwaɪəd] [tuː; tə][biː; bi] [kept] , [bɔɪl] [ðə; ði] [həʊl] [ɪn][æn; ən][ɪ'næm(ə)l] - ['pleɪtɪd] ['sɔːspən] ; [wen] [kəʊld]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː] .
If required to be kept , boil the whole in an enamel - plated saucepan ; when cold bottle it .
如果 必需的 到 是 保留 , 熬 这 所有的 在 一个 搪瓷 - 镀 平底锅 ; 什么时候 寒冷的 瓶子 它 .

如果需要保存，将整个物件放入搪瓷锅中煮沸；冷却后装瓶。

[ðɪs] [sɔːs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [wɪð] [kəʊld] [miːt] [ɔː(r)] [wɪð] [meɪd] ['dɪʃɪz] .
This sauce is very nice with cold meat or with made dishes .
这 酱 是 非常 好的 和 寒冷的 肉 或者 和 制成 菜肴 .

这种酱汁搭配冷肉或熟菜都非常美味。

[nəʊ] . - . — ['æp(ə)l] ['tʃʌtni] .
No . 44 . — APPLE CHUTNEY .
不 . - . — 苹果 酸辣酱 .

第 44 号——苹果酸辣酱。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ɪn] ['ɪŋglənd] .
How to make in England .
如何 到 制作 在 英格兰 .

如何在英国制作。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['saʊə(r)] ['æplz] , [piːld] [ænd; ənd] [kɔːd] .
Sour Apples , peeled and cored .
酸的 苹果 , 去皮 和 核心 .

酸苹果，去皮去核。

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['kʌrənts] .
Currants .
醋栗 .

醋栗。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

['tʃɪliz] ([ɔː(r)] ½ [ˌəʊ 'zed] .
Chillies (or ½ oz .
辣椒 (或者 ½ 盎司 .

辣椒（或 ½ 盎司）

[keɪ'en]) .
Cayenne) .
辣椒) .

辣椒）。

[wʌn] ['teɪblspuːn] [braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
1 Tablespoon Brown Sugar .
1 汤匙 棕色的 糖 .

1 汤匙红糖。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

咖喱厨师助手，或者说，(The Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 第3/4页

[fɔːr][ˌəʊ 'zed] .
4 oz .
4 盎司 .

4盎司

[sɔːlt] , [ɔː(r)][tuː; tə] [teɪst] .
Salt , or to taste .
盐 , 或者 到 品尝 .

加盐，或根据口味调整。

[wʌn] ['pepə(r)] , ['faɪnli] [graʊnd] .
1 Eggspoon Pepper , finely ground .
1 蛋勺 胡椒 , 精细地 地面 .

1 蛋勺胡椒粉，磨成细粉。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

['gɑːlɪk] , [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
Garlic , chopped up fine .
蒜 , 切碎 向上美好的 .

蒜末。

¼ [ˌəʊ 'zed] .
¼ oz .
¼ 盎司 .

¼盎司

[griːn] ['dʒɪndʒə(r)] , [tʃɒpt] [ʌp] [faɪn] .
Green Ginger , chopped up fine .
绿色的 姜 , 切碎 向上美好的 .

切碎的青姜。

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['reɪzɪnz] .
Raisins .
葡萄干 .

葡萄干。

[məʊd] . — [hæv; həv][ðə; ði] ['kʌrənts] [ænd; ənd]['reɪzɪnz] [kliːn] , [ænd; ənd] [paʊnd] [ðem; ðəm][ɪn]
Mode . — Have the currants and raisins clean , and pound them in
模式 . — 有 这 醋栗 和 葡萄干 干净的 , 和 磅 他们 在
['graɪndə(r)][ɔː(r)]['paʊndə(r)][ɒv; əv] [stəʊn] .
grinder or pounder of stone .
磨床 或者 重锤 的 石头 .

做法：将葡萄干和黑加仑清洗干净，用石磨或石捣器捣碎。

[naʊ] [graɪnd][ðə; ði] ['æplz] [ænd; ənd][ɔːl]['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [tuː; tə][ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ([ai] [miːn] ,
Now grind the apples and all other ingredients to a smooth paste (I mean ,
现在 研磨 这 苹果 和 全部 其他 原料 到 一个 光滑的 粘贴 (我 意思是 ,

现在将苹果和其他所有配料研磨成光滑的糊状（我的意思是，

[nɒt] [tuː] [θɪn] [ɔː(r)][ɪn] [lʌmps]) .
not too thin or in lumps) .
不是 也 薄的 或者 在 肿块) .

不要太薄或成块)。

[naʊ] [mɪks] [ðiːz] [wel] [tə'geðə(r)] [wɪð] [hɑːf]['bɒt(ə)l][ɒv; əv] [best] ['vɪnɪgə(r)] ,
Now mix these well together with half bottle of best vinegar ,
现在 混合 这些 出色地 一起 和 一半 瓶子 的 最好的 醋 ,

现在将这些材料与半瓶优质醋充分混合。

[ænd; ənd]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tɑːt] [fruːt] ['bɒtlz] , [kɔːkt] [wel] .
and bottle it in tart fruit bottles , corked well .
和 瓶子 它 在 酸 水果 瓶子 , 软木塞 出色地 .

然后装瓶到酸味水果瓶中，并用软木塞密封好。

[ɪf] [juː; jʊ][rɪ'kwaɪə(r)] [s'wiːtər] [hæv; həv][mɔː(r)]['ʃʊgə(r)] ,
If you require sweeter have more sugar ,
如果 你 要求 更甜 有 更多的 糖 ,

如果喜欢更甜的口味，就多加些糖。

[ænd; ənd] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [tuː] ['wɔːtəri] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [les] [ɒv; əv]['vɪnɪgə(r)] .
and if it is too watery put in a little less of vinegar .
和 如果 它 是 也 水状的 放 在 一个 小的 较少的 的 醋 .

如果酱汁太稀，就少加点醋。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [plæn][ɒv; əv] ['tʃʌtni] [ɪz]['suːtəb(ə)l][fɔː(r); fə(r)][kəʊld] [miːts] , ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
The above plan of chutney is suitable for cold meats , Curries , etc .
这 多于 计划 的 酸辣酱 是 合适的 为了 寒冷的 肉类 , 咖喱 , ETC .

上述酸辣酱的做法适用于冷肉、咖喱等。

[ɪn] [sɪ'lɒn] , ['mæŋgəʊ] ['tʃʌtni] [ɪz] [meɪd] [ɪn]['sɪmələ(r)] [wei] , [bʌt; bət] [ðeɪ] [juːz]['tæmərɪnd] ,
In Ceylon , Mango Chutney is made in similar way , but they use tamarind ,
在 锡兰 , 芒果 酸辣酱 是 制成 在 相似的 方式 , 但 他们 使用 罗望子 ,

在锡兰，芒果酸辣酱的制作方法类似，但他们使用的是罗望子。

[ænd; ənd] [wen] ['graɪndɪŋ] [juːz]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə] ['sɒfn] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] [wen] ['graɪndɪŋ] .
and when grinding use vinegar to soften the ingredients when grinding .
和 什么时候 研磨 使用 醋 到 软化 这 原料 什么时候 研磨 .

研磨时加入醋，可以软化研磨过程中的食材。

[nəʊ] . 44a . — [mɪnt] ['tʃʌtni] .
No . 44a . — MINT CHUTNEY .
不 . 44a . — 薄荷 酸辣酱 .

第 44a 号——薄荷酸辣酱。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[mɪnt] .
Mint .
薄荷 .

薄荷。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

[keɪ'en] .
Cayenne .
辣椒 .

辣椒。

¼ ['el biː] .

¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[sɔːlt] .

Salt **.**
盐 .

盐。

¼ ['el biː] .

¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

['reɪzɪnz] .

Raisins **.**
葡萄干 .

葡萄干。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .

2 **oz** **.**
2 盎司 .

2盎司

['dʒɪndʒə(r)] .

Ginger **.**
姜 .

姜。

¼ ['el biː] .

¼ **lb** **.**
¼ 磅 .

¼磅

[braʊn] ['ʃʊgə(r)] .

Brown **Sugar** **.**
棕色的 糖 .

红糖。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .

1 **oz** **.**
1 盎司 .

1盎司

['gɑːlɪk] .

Garlic **.**
蒜 .

蒜。

½ ['bɒt(ə)l]['vɪnɪgə(r)][tuː; tə][graɪnd][ðə; ði] [ə'bʌv] .

½ **Bottle** **Vinegar** **to** **grind** **the** **above** **.**
½ 瓶子 醋 到 研磨 这 多于 .

用半瓶醋研磨上述材料。

½ ['bɒt(ə)l]['vɪnɪgə(r)] , [hɒt] , [tuː; tə][pɔː(r)]['əʊvə(r)] .

½ **Bottle** **Vinegar** **,** **hot** **,** **to** **pour** **over** **.**
½ 瓶子 醋 , 热的 , 到 倒 超过 .

半瓶热醋，淋在上面。

[məʊd] . — [graɪnd][ɔː(r)] [paʊnd] [ðə; ði] [ə'bʌv] [baɪ] ['ædɪŋ] [ðə; ði][kəʊld]['vɪnɪgə(r)][baɪ] [dɪ'griːz] [tuː; tə] ['sɒfn] .
Mode . — Grind or pound the above by adding the cold vinegar by degrees to soften .
模式 . — 研磨 或者 磅 这 多于 经过 添加 这 寒冷的 醋 经过 学位 到 软化 .

模式——将上述材料研磨或捣碎，同时逐步加入冷醋使其软化。

[wen] [naɪs][ænd; ənd] [smuːð] , [pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [bəʊl] [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði][hɒt]['vɪnɪgə(r)] .
When nice and smooth , put into a bowl and pour over the hot vinegar .
什么时候 好的 和 光滑的 , 放 进入 一个 碗 和 倒 超过 这 热的 醋 .

搅拌至顺滑后，放入碗中，倒入热醋。

[wen] [kuːl] , ['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɪn] [tɑːt] [fruːt] ['bɒtlz] , [ænd; ənd] [kɔːk] [wel] .
When cool , bottle it in tart fruit bottles , and cork well .
什么时候 凉爽的 , 瓶子 它 在 酸 水果 瓶子 , 和 软木 出色地 .

冷却后，装入酸味水果瓶中，并用软木塞封好。

[en] . [biː] . — [ai][kæn; kən] [gɪv] [d'ʌzənz] [ɒv; əv]['resəpɪz][fɔː(r); fə(r)] ['tʃʌtni] .
N . B . — I can give dozens of recipes for chutney .
N . B . — 我 能 给 几十个 的 食谱 为了 酸辣酱 .

注：我可以提供几十种酸辣酱的食谱。

[ai][ˌeɪ 'em][ə'freɪd][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nəʊ][juːz] ['telɪŋ] [ɪn] [ðɪs] [bʊk] ,
I am afraid it is no use telling in this book ,
我 是 害怕的 它 是 不 使用 讲述 在 这 书 ,

恐怕在这本书里讲这些也没用了。

[bɪ'kəz; bɪ'kɒz][ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ['kænɒt] [biː; bi] [prə'kjʊəd] [freʃ] , [æz; əz][m'æŋgəʊz] , ['paɪnæplz] , ['lɑːvi] - ['lɑːvi] , - , ['tæmərɪnd] ,
because the ingredients cannot be procured fresh , as mangoes , pineapples , lavi - lavi , blinga , tamarind ,
因为 这 原料 不能 是 采购 新鲜的 , 作为 芒果 , 菠萝 , 拉维 - 拉维 , - , 罗望子 ,

因为这些食材无法新鲜采购，例如芒果、菠萝、拉维拉维果、布林加果、罗望子等。

[raɪp] ['tʃɪliz] , , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
ripe chillies , chutnies , etc . , etc .
成熟 辣椒 , 酸辣酱 , ETC . , ETC .

成熟的辣椒、酸辣酱等等。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ]['resəpi][ai][traɪd][ɪn] [nuːɛrə] ['ɛliːˌjɑː] , [sɪ'lɒn] ,
The above is a recipe I tried in Newera Eliya , Ceylon ,
这 多于 是 一个 食谱 我 尝试 在 新时代 伊利亚 , 锡兰 ,

以上是我在锡兰新埃利亚尝试过的一道菜谱。

[weə(r)] [freʃ] [mɪnt] [kæn; kən][biː; bi][hæd; həd][ɪn]['eni] ['kwɒntəti][ɒv; əv][fɜːst] [klɑːs] ,
where fresh mint can be had in any quantity of first class ,
在哪里 新鲜的 薄荷 能 是 有 在 任何 数量 的 第一的 班级 ,

哪里可以买到任意数量的优质新鲜薄荷？

[seɪm] [æz; əz][ɪn] ['ɪŋglənd] [ænd; ənd] ['skɒtlənd] .
same as in England and Scotland .
相同的 作为 在 英格兰 和 苏格兰 .

与英格兰和苏格兰的情况相同。

[nəʊ] . - . — ['kwɪkli] - [meɪd] - .
No . 45 . — QUICKLY - MADE SAMBALL .
不 . - . — 迅速地 - 制成 - .

第 45 号——速成桑巴。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ['ɪŋglənd] .
How to make it in England .
如何 到 制作 它 在 英格兰 .

如何在英国制作。

[tʃɒp] [ʌp] [faɪn] [wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] , [ə; eɪ] ['tiːspuːn] [ɒv; əv] [keɪ'en] , [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] [krʌʃt] ['ʃʊgə(r)] ,
Chop up fine one large onion , a teaspoon of cayenne , another of crushed sugar ,
劈 向上 美好的 一 大的 洋葱 , 一个 茶匙 的 辣椒 , 其他 的 碎 糖 ,

将一个大洋葱切碎，一茶匙辣椒粉切碎，一茶匙碎糖切碎。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['faɪnli] - [tʃɒpt] [hæm] ([kʊkt]) , [wʌn] ['tiːspuːn] [sɔːlt] , [wʌn] ['teɪblspuːn]
one tablespoon finely - chopped ham (cooked) , one teaspoon salt , one tablespoon
一 汤匙 精细地 - 切碎 火腿 (煮熟) , 一 茶匙 盐 , 一 汤匙
['vɪnɪgə(r)] [ɔː(r)] ['lemən] [dʒuːs] .
vinegar or lemon juice .
醋 或者 柠檬 汁 .

一汤匙切碎的火腿（熟的），一茶匙盐，一汤匙醋或柠檬汁。

[məʊd] . — [mɪks] [ɔːl] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪn] [ə; eɪ] [smɔːl] [bəʊl] [wɪð] [ə; eɪ] ['wʊdn] [spuːn] [ɔː(r)] [wɪð] [jɔː(r); jə(r)]
Mode . — Mix all the above in a small bowl with a wooden spoon or with your
模式 . — 混合 全部 这 多于 在 一个 小的 碗 和 一个 木制的 勺子 或者 和 你的
[kliːn] ['fɪŋgə(r)] .
clean finger .
干净的 手指 .

方法——将以上所有材料放入小碗中，用木勺或干净的手指混合均匀。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] .
Now add the vinegar .
现在 添加 这 醋 .

现在加入醋。

[ə'gen] [mɪks] [wel] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [kəʊld] [pɔːk] , ['kɜːriːz] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
Again mix well , and send to table with cold pork , Curries , etc .
再次 混合 出色地 , 和 发送 到 桌子 和 寒冷的 猪肉 , 咖喱 , ETC .

再次搅拌均匀，与凉拌猪肉、咖喱等一起上桌。

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] ['ʃʊgə(r)] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [ɪf] [prɪ'fɜːd] [swiːt] .
A little more sugar may be added if preferred sweet .
一个 小的 更多的 糖 可能 是 额外 如果 首选 甜的 .

如果喜欢甜一点的，可以再加一点糖。

[ðeə(r)] [ɑː(r); ə(r)] [greɪt] ['meni] - [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] ,
There are great many samballs can be made ,
那里 是 伟大的 许多 - 能 是 制成 ,

可以制作很多种桑巴饼，

[bʌt; bət] [ɔːl] [mʌst; məst] [pɑːs] [ðə; ði] ['kʌri] [stəʊn] [ɔː(r)] [stəʊn] - [meɪd] ['paʊndə(r)] .
but all must pass the Curry stone or stone - made pounder .
但 全部 必须 经过 这 咖喱 石头 或者 石头 - 制成 重锤 .

但所有食材都必须经过咖喱石或石制捣杵的考验。

[ðə; ði] - [meɪd] [ɒv; əv] [draɪ] ['tʃɪliz] , [griːn] ['tʃɪliz] , ['kəʊkəˌnʌt] [dʒuːs] , ['mɔːldiːv] [fɪʃ] , ['ʌnjənz]
The samballs made of dry chillies , green chillies , cocoanut juice , Maldive fish , onions
这 - 制成 的 干燥 辣椒 , 绿色的 辣椒 , 椰子 汁 , 马尔代夫 鱼 , 洋葱
,
,
,

用干辣椒、青辣椒、椰子汁、马尔代夫鱼、洋葱制成的桑巴丸子

[kʊkt] ['fɪʃɪz] , [miːts] , [mɪnt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
cooked fishes , meats , mint , etc . , etc .
煮熟 鱼 , 肉类 , 薄荷 , ETC . , ETC .

熟鱼、熟肉、薄荷等等。

[ðə; ði] - [ɑː(r); ə(r)] [ə; eɪ] [ɡreɪt] [ɪm'pruːvmənt] [tuː; tə] ['kɜːriːz] .

The samballs are a great improvement to Curries .

这 - 是 一个 伟大的 改进 到 咖喱 .

桑巴汤比咖喱好吃多了。

[ɪn] [sɪ'lɒn] ['evri] [kʊk] [wʊd] [send] [ə; eɪ] - [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] [ðə; ði] ['kʌri] [ænd; ənd] [raɪs] ;

In Ceylon every cook would send a samball to table with the Curry and rice ;

在 锡兰 每一个 厨师 会 发送 一个 - 到 桌子 和 这 咖喱 和 米 ;

在锡兰，每位厨师都会在咖喱饭上放一份桑巴球；

['ɔːlsəʊ] ['neɪtɪv] [miːlz] [ɑː(r); ə(r)] ['nevə(r)] [wɪ'ðaʊt] [ə; eɪ] - — [ɪ'speʃəli] - , [ɔː(r)] [sʌm; səm]

also native meals are never without a samball — especially samball , or some

还 本国的 餐 是 绝不 没有 一个 - — 尤其 - , 或者 一些

[bɔːl] .

ball .

球 .

当地美食中也总少不了桑球——尤其是桑球，或者某种球状食物。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['əʊnli] [ə; eɪ] [njuː] - [meɪd] ['tʃʌtni] [ɔː(r)] ['pɪkl] , [bʌt; bət] [freʃ] [meɪd] , [kɔːld] - .

It is only a new - made chutney or pickle , but fresh made , called sampball .

它 是 仅有的 一个 新的 - 制成 酸辣酱 或者 泡菜 , 但 新鲜的 制成 , 称为 - .

它只是一种新做的酸辣酱或泡菜，但却是新鲜制作的，叫做桑巴球。

[nəʊ] . - . — [haʊ] [tuː; tə] [fraɪ] [red] ['herɪŋz] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] .

No . 46 . — HOW TO FRY RED HERRINGS FOR CURRIES .

不 . - . — 如何 到 炒 红色的 鲱鱼 为了 咖喱 .

第 46 题——如何煎红鲱鱼做咖喱。

[teɪk] [tuː] [staʊt] ['kɒmən] [red] ['herɪŋz] , [kʌt] [ðem; ðəm] [ə'baʊt] [wʌn] [ænd; ənd] [ə; eɪ] - [hɑːf] [ɪntʃ] [lɒŋ]

Take two stout common red herrings , cut them about one and a - half inch long

拿 二 肥硕 常见的 红色的 鲱鱼 , 切 他们 关于 一 和 一个 - 一半 英寸 长的

([krɒs] [weɪz]) ;

(cross ways) ;

(叉 方式) ;

取两条粗壮的普通红鲱鱼，横向切成约一英寸半长；

[pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [pleɪt] [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [wʌn] ['teɪblspuːn] [ɒv; əv] ['vɪnɪɡə(r)] [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [dæʃ]

put in a plate and add one tablespoon of vinegar and a little dash

放 在 一个 盘子 和 添加 一 汤匙 的 醋 和 一个 小的 短跑

[ɒv; əv] [keɪ'en] ;

of cayenne ;

的 辣椒 ;

放入盘中，加入一汤匙醋和少许辣椒粉；

[rəʊl] [ðə; ði] ['herɪŋz] [wel] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bʌtə(r)] [ɔː(r)] [lɑːd] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə]

roll the herrings well , and fry them in butter or lard , and send to

卷 这 鲱鱼 出色地 , 和 炒 他们 在 黄油 或者 猪油 , 和 发送 到

['teɪb(ə)l] [draɪ] ,

table dry ,

桌子 干燥 ,

将鲱鱼卷好，用黄油或猪油煎炸，然后晾干上桌。

[friː] [frɒm; frəm] [ɡriːs] .

free from grease .

自由的 从 润滑脂 .

不含油脂。

[tuː; tə] [biː; bi] ['iːt(ə)n] [wɪð] [raɪs] [ænd; ənd] ['kʌri] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [bɒm'beɪ] [dʌks] .

To be eaten with rice and Curry instead of Bombay ducks .

到 是 吃 和 米 和 咖喱 反而 的 孟买 鸭子 .

配米饭和咖喱食用，代替孟买鸭。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɪz][ə; eɪ] [njuː] [aɪ'dɪə] , [wɪtʃ] [ai] [keɪm] [tuː; tə] [nəʊ] ['djʊərɪŋ][maɪ][fɜːst]['vɪzɪt][tuː; tə] ['ɪŋglənd]
The above is a new idea , which I came to know during my first visit to England
这 多于 是 一个 新的 主意 , 哪个 我 来了 到 知道 期间 我的 第一的 访问 到 英格兰
,
,
,

以上内容是我第一次访问英国时了解到的一个新观点。

['rɔɪəl] ['dʒuːbɪliː; ˌdʒuːbɪ'liː] [ˌeksɪ'bɪʃ(ə)n] , - , [ɪn] ['lɪvəpuːl] .
Royal Jubilee Exhibition , 1887 , in Liverpool .
皇家 禧年 展览 , - , 在 利物浦 .

1887 年利物浦皇家禧年展览会。

[nəʊ] . - . — [təʊst] ['kʌri] .
No . 47 . — TOAST CURRY .
不 . - . — 吐司 咖喱 .

第 47 号——咖喱吐司。

[prɪ'peə(r)][sʌm; səm] ['kʌri] ['greɪvi] , [seɪm] [æz; əz][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , [nəʊ] . [fɔːr] .
Prepare some Curry gravy , same as Madras Curry , No . 4 .
准备 一些 咖喱 肉汁 , 相同的 作为 马德拉斯 咖喱 , 不 . 4 .

准备一些咖喱汁，做法与马德拉斯咖喱4号相同。

[naʊ] [təʊst] [tuː] ['slaɪsɪz][ɒv; əv] [bred] ; [kʌt] [θɪn] , [ænd; ənd][ɪn]['daɪmənd] [ʃeɪp] .
Now toast two slices of bread ; cut thin , and in diamond shape .
现在 吐司 二 切片 的 面包 ; 切 薄的 , 和 在 钻石 形状 .

现在烤两片面包；切成薄片，菱形。

['ɑːftə(r)] ['təʊstɪd] , [dɪʃ] [ðə; ði] [təʊst] [ɒn][ə; eɪ]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] , [ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['greɪvi]
After toasted , dish the toast on a vegetable dish , and pour over the gravy
后 烤过的 , 盘子 这 吐司 在 一个 蔬菜 盘子 , 和 倒 超过 这 肉汁
[juː; jʊ] [prɪ'peəd] ,
you prepared ,
你 准备 ,

烤好后，将吐司放在蔬菜盘中，淋上你准备好的肉汁。

[ænd; ənd][send][tuː; tə]['teɪb(ə)l][hɒt] , [wɪð] ['kʌri] [ænd; ənd][raɪs] , - , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
and send to table hot , with Curry and rice , samball , etc .
和 发送 到 桌子 热的 , 和 咖喱 和 米 , - , ETC .

趁热端上桌，配咖喱饭、叁巴酱等。

[nəʊ] . - . — [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [raɪs] ['paʊdə(r)] .
No . 48 . — HOW TO MAKE RICE POWDER .
不 . - . — 如何 到 制作 米 粉末 .

第 48 题——如何制作米粉。

[teɪk] [ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [gʊd] [raɪs] , [ænd; ənd] [pɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [blæk] [ænd; ənd]['ʌðə(r)] [θɪŋz]
Take a pound of good rice , and pick out all the black and other things
拿 一个 磅 的 好的 米 , 和 挑选 出去 全部 这 黑色的 和 其他 事物
[frɒm; frəm][ˌaɪ 'tiː] .
from it .
从 它 .

取一磅优质大米，挑出其中的黑米和其他杂质。

[ænd; ənd] [naʊ] [pleɪs] [ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][ɒn]['faɪə(r)] ; [suːn] [æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [gets] [hɒt] [pʊt] [ɪn][ðə; ði] [raɪs] ,
And now place a frying - pan on fire ; soon as it gets hot put in the rice ,
和 现在 地方 一个 煎炸 - 平底锅 在 火 ; 很快 作为 它 获得 热的 放 在 这 米 ,

现在把煎锅放在火上；锅热后，立刻放入米饭。

[ænd; ənd] [kiːp] [ɒn] ['tɜːnɪŋ] [tɪl] [juː; jʊ][faɪnd][ˌaɪ 'tiː][naɪs][ænd; ənd] [braʊn] ['kʌlə(r)] ;
and keep on turning till you find it nice and brown colour ;
和 保持 在 转弯 直到 你 寻找 它 好的 和 棕色的 颜色 ;

继续转动，直到它变成漂亮的棕色为止；

[ðen] [pʊt] [ɒn] [ə; eɪ] [pleɪt] [tuː; tə] [get] [kuːl] ;
then put on a plate to get cool ;
然后 放 在 一个 盘子 到 得到 凉爽的 ;

然后放在盘子里晾凉；

[ðen] [paʊnd] [ðɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] - [meɪd] ['mɔːtə(r)] [ɔː(r)] ['paʊndə(r)] (['veri] [faɪn]) , [ænd; ənd] ['bɒt(ə)l]
then pound this in a stone - made mortar or pounder (very fine) , and bottle
然后 磅 这 在 一个 石头 - 制成 砂浆 或者 重锤 (非常 美好的) , 和 瓶子
[ˌaɪ 'tiː] , [wel] [kɔːkt] .
it , well corked .
它 , 出色地 软木塞 .

然后将其用石臼或捣杵捣碎（非常细），装瓶，并用软木塞密封。

[juːz] [ə; eɪ] ['teɪblspuːn] [tuː; tə] [braʊn] ['kɜːriːz] .
Use a tablespoon to brown Curries .
使用 一个 汤匙 到 棕色的 咖喱 .

用汤匙将咖喱炒至棕色。

[nəʊ] . - . — ['mʌʃrʊmz] ['kʌrid] [ænd; ənd] [sɜːvd] [ɒn] [təʊst] .
No . 49 . — MUSHROOMS CURRIED AND SERVED ON TOAST .
不 . - . — 蘑菇 咖喱 和 服务 在 吐司 .

第 49 道菜——咖喱蘑菇配吐司。

[pɪk] [aʊt] [hɑːf] - [paʊnd] [ɒv; əv] [freʃ] [ænd; ənd] [gʊd] ['mʌʃrʊmz] ; ['sprɪŋk(ə)l] [wɪð] ['lɪt(ə)l] ['pepə(r)]
Pick out half - pound of fresh and good mushrooms ; sprinkle with little pepper
挑选 出去 一半 - 磅 的 新鲜的 和 好的 蘑菇 ; 撒 和 小的 胡椒
[ænd; ənd] [sɔːlt] .
and salt .
和 盐 .

挑选半磅新鲜优质的蘑菇；撒上少许胡椒粉和盐。

[naʊ] [prɪ'peə(r)] ['kʌri] [sɔːs] [æz; əz] [fɔː(r); fə(r)] [snaɪp] ['kʌri] .
Now prepare Curry sauce as for Snipe Curry .
现在 准备 咖喱 酱 作为 为了 狙击 咖喱 .

现在按照制作鹬咖喱的方法准备咖喱酱。

[fraɪ] [ðə; ði] ['mʌʃrʊmz] [ɪn] [ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ðə; ði] ['kʌri]
Fry the mushrooms in a dessertspoon of butter , and add to the Curry
炒 这 蘑菇 在 一个 甜点勺 的 黄油 , 和 添加 到 这 咖喱
[sɔːs] ;
sauce ;
酱 ;

用一茶匙黄油煎蘑菇，然后加入咖喱酱中；

[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ðen] [sɜːv] [ɒn] [hɒt] [təʊst] .
let it simmer gently for five minutes , then serve on hot toast .
让 它 煨 轻轻地 为了 五 分钟 , 然后 服务 在 热的 吐司 .

小火慢炖五分钟，然后盛在热吐司上即可食用。

[ə; eɪ] [naɪs] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] [lʌntʃ] [ɔː(r)] ['sʌpə(r)] .
A nice dish for lunch or supper .
一个 好的 盘子 为了 午餐 或者 晚餐 .

一道不错的午餐或晚餐菜肴。

[wen] ['iːtɪŋ] , [ə; eɪ] [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ænd; ənd] ['mʌʃrʊm] ['ketʃəp] [meɪ] [biː; bi] [ə; eɪ] [naɪs] [teɪst]
When eating , a dash of cayenne and mushroom ketchup may be a nice taste
什么时候 吃 , 一个 短跑 的 辣椒 和 蘑菇 番茄酱 可能 是 一个 好的 品尝
.
.
.

吃的时候，加一点辣椒粉和蘑菇番茄酱可能会味道不错。

[traɪ][ðə; ði] [ə'bʌv] .
Try the above .
尝试 这 多于 .

试试以上方法。

[nəʊ] . - . — [raɪs] , [haʊ] [tuː; tə] [bɔɪl] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] .
No . 50 . — RICE , HOW TO BOIL FOR CURRIES .
不 . - . — 米 , 如何 到 熬 为了 咖喱 .

第 50 号——米饭，如何煮咖喱。

[teɪk] [æn; ən] [ɪ'næmld] ['sɔːspən] [tuː; tə][həʊld][fɔː(r)] [kwɔːts] , [ænd; ənd] [fɪl] [ˌaɪ 'tiː] [θriː] - ['kwɔːtəz]
Take an enamelled saucepan to hold four quarts , and fill it three - quarters
拿 一个 珐琅 平底锅 到 抓住 四 夸脱 , 和 充满 它 三 - 四分之一
[fʊl] [ɒv; əv] [freʃ] ['wɔːtə(r)] ,
full of fresh water ,
满的 的 新鲜的 水 ,

取一个容量为四夸脱的搪瓷平底锅，装入四分之三的清水，

[ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] .
and let it boil .
和 让 它 熬 .

让它煮沸。

['djʊərɪŋ][ðə; ði] [taɪm] [ðə; ði]['wɔːtə(r)][ɪz] ['bɔɪlɪŋ] ,
During the time the water is boiling ,
期间 这 时间 这 水 是 沸腾 ,

在水沸腾期间，

[səʊk] [tuː] [paʊndz] [ɒv; əv] [raɪs] ([waɪt]) [fɔː(r); fə(r)] [θriː] ['mɪnɪts] [ɪn][kəʊld]['wɔːtə(r)] ; [ðen] [streɪn] [ɒf]
soak two pounds of rice (white) for three minutes in cold water ; then strain off
浸泡 二 磅 的 米 (白色的) 为了 三 分钟 在 寒冷的 水 ; 然后 拉紧 离开
[ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,
the water ,
这 水 ,

将两磅白米用冷水浸泡三分钟；然后沥干水分。

[ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [raɪs] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ðæt] [ɪz] ['bɔɪlɪŋ] , [ænd; ənd] [stɜː(r)] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] ,
and put the rice in the pan that is boiling , and stir for two minutes ,
和 放 这 米 在 这 平底锅 那 是 沸腾 , 和 搅拌 为了 二 分钟 ,

把米饭倒入沸腾的锅里，搅拌两分钟。

[ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː][ʌp] .
and cover it up .
和 覆盖 它 向上 .

然后把它掩盖起来。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [sʌm; səm] [raɪs] [ænd; ənd] [fiːl] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð]
When boiling put in a spoon , and take out some rice and feel it with
什么时候 沸腾 放 在 一个 勺子 , 和 拿 出去 一些 米 和 感觉 它 和
[jɔː(r); jə(r)]['fɪŋgə(r)] .
your finger .
你的 手指 .

水烧开后，放入一勺米，舀出一些米用手指感受一下。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [dʌn] [dreɪn] [ɒf] [ɔːl][ðə; ði]['wɔːtə(r)] ,
If it is done drain off all the water ,
如果 它 是 完毕 流走 离开 全部 这 水 ,

如果已经完成，请将水全部倒掉。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðə; ði][pæn][nɪə(r)][ə; eɪ][hɒt]['ʌv(ə)n] [tɪl] ['wɒntɪd] .
and place the pan near a hot oven till wanted .
和 地方 这 平底锅 靠近 一个 热的 烤箱 直到 通缉 .

将平底锅放在热烤箱附近，待需要时再取出使用。

[mʌst; məst] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [biː; bi] [ˌəʊvə'dʌn] .
Must not let it be overdone .
必须 不是 让 它 是 做得太过火了 .

切勿过度。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [ˌəʊvə'dʌn] [ænd; ənd] ['nɪəli] [sɒft] , [dʒʌst] [dreɪn] [ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [raɪs] ['wɔːtə(r)] ,
If it is overdone and nearly soft , just drain the boiling rice water ,
如果 它 是 做得太过火了 和 几乎 柔软的 , 只是 流走 这 沸腾 米 水 ,

如果米饭煮过头，几乎煮软了，只需沥干煮米的水即可。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [fjuː] [kʌps] [ɒv; əv] ['veri] [kəʊld] ['wɔːtə(r)] .
and add a few cups of very cold water .
和 添加 一个 很少 杯子 的 非常 寒冷的 水 .

加入几杯冰水。

[stɜː(r)] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [dreɪn] [ə'gen] ,
Stir it , and drain again ,
搅拌 它 , 和 流走 再次 ,

搅拌一下，然后再次沥干水分。

[ænd; ənd] [set] [baɪ] [ðə; ði] ['faɪə(r)] [ɔː(r)] [ɒn] [hɒt] ['ʌv(ə)n] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ,
and set by the fire or on hot oven for a few minutes ,
和 放 经过 这 火 或者 在 热的 烤箱 为了 一个 很少 分钟 ,

然后放在火边或热烤箱上烤几分钟。

[ænd; ənd] [juː; jʊ] [wɪl] [faɪnd] [iːtʃ] [greɪn] ['seprət] .
and you will find each grain separate .
和 你 将要 寻找 每个 粮食 分离 .

你会发现每一粒谷粒都是分开的。

[bɔɪld] [raɪs] [ɔːt] [tuː; tə] [hæv; həv] [iːtʃ] [greɪn] ['seprət] .
Boiled rice ought to have each grain separate .
煮沸 米 应该 到 有 每个 粮食 分离 .

煮熟的米饭应该粒粒分明。

[en] . [biː] . — [ðə; ði] [raɪs] [ai] [hæv; həv] [siːn] [ɪn] ['ɪŋglənd] [ðeɪ] [kɔːl] [ˌaɪ 'tiː] " [pætʃə] - , " [juːst]
N . B . — The rice I have seen in England they call it " Patcha Areysi , " used
N . B . — 这 米 我 有 已见 在 英格兰 他们 称呼 它 " 帕查 - , " 用过的
[fɔː(r); fə(r)] [raɪs] [keɪks] ,
for rice cakes ,
为了 米 蛋糕 ,

注——我在英国见过的那种大米，他们称之为"Patcha Areysi"，是用来做米糕的。

[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ɪn] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc . , in India and Ceylon , etc .
ETC . , 在 印度 和 锡兰 , ETC .

等等，在印度和锡兰等地。

[ai] [miːn] [ðə; ði] [raɪs] ['teɪkən] [aʊt] [ðə; ði] [ʃel] [wɪ'ðaʊt] ['bɔɪlɪŋ] [ðə; ði] ['pædi] .
I mean the rice taken out the shell without boiling the paddy .
我 意思是 这 米 已采取 出去 这 壳 没有 沸腾 这 稻田 .

我的意思是未经煮沸就从谷壳里取出的米。

[ðə; ði] [raɪs] ['teɪkən] [aʊt] [ðə; ði] [ʃel] , [kɔːld]
The rice taken out the shell , called
这 米 已采取 出去 这 壳 , 称为

取出米粒，也就是从米壳里取出的米。

“ - , ” [æz; əz] [fˈɒləʊz] , [ɒv; əv] [ræŋˈguːn] , [ˈtʃɪtəˌgɒŋ] , [ˌbenˈgɔːl] , [ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . ,
“ Sothareysigal , ” as follows , of Rangoon , Chittagong , Bengal , etc . ,
“ - , ” 作为 跟随 , 的 仰光 , 吉大港 , 孟加拉 , ETC . ,
[ˌet ˈsetərə; ˌɪt ˈsetərə] . : —
etc . : —
ETC . : —

“Sothareysigal”，如下，来自仰光、吉大港、孟加拉等地：—

[ˈsæmbə] .
Samba .
桑巴 .

桑巴舞。

- [ˈsæmbə] .
Muthoo Samba .
- 桑巴 .

穆图桑巴。

- [ˈsæmbə] .
Mollagoo Samba .
- 桑巴 .

莫拉古桑巴。

[uːsi] [ˈsæmbə] .
Oosi Samba .
奥西 桑巴 .

奥西桑巴。

- .
Collundha .
- .

科伦达。

- .
Bangalam .
- .

邦加拉姆语。

[ˈkærə] .
Cara .
卡拉 .

卡拉。

- .
Vallareysee .
- .

瓦拉雷湖。

- .
Masareysi .
- .

马萨雷西。

- [ˈsæmbə] .
Waddakathy Samba .
- 桑巴 .

瓦达卡西桑巴。

[ænd; ənd] [ˈsevrəl] [ˈʌðə(r)] [ˈneɪtɪv] [nems] [tuː] [ˈnjuːmərəs] [tuː; tə] [ˈmenʃ(ə)n] .
And several other native names too numerous to mention .
和 一些 其他 本国的 姓名 也 很多的 到 提到 .

还有其他许多当地名称，不胜枚举。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [ɔːl] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] ['iːtɪŋ] ['ɑːftə(r)] [bɔɪld] .
The above all good for eating after boiled .
这 多于 全部 好的 为了 吃 后 煮沸 .

以上食材煮熟后都适合食用。

[nəʊ] . - . — [ə; eɪ] ['sæləd] [fɔː(r); fə(r)] ['dɪnə(r)] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [fɔː(r); fə(r)] [hɒt] ['weðə(r)] .
No . 51 . — A SALAD FOR DINNER , Etc . , for Hot Weather .
不 . - . — 一个 沙拉 为了 晚餐 , ETC . , 为了 热的 天气 .

第 51 号——炎热天气下的晚餐沙拉等。

['kjuːkʌmbə(r)] .
Cucumber .
黄瓜 .

黄瓜。

[biːt] [ruːt] , [bɔɪld] .
Beet Root , boiled .
甜菜 根 , 煮沸 .

煮熟的甜菜根。

[hɑːd] - [bɔɪld] [egz] .
Hard - Boiled Eggs .
难的 - 煮沸 鸡蛋 .

煮鸡蛋。

[raɪp] [tə'mɑːtəʊz] .
Ripe Tomatoes .
成熟 西红柿 .

成熟的西红柿。

['wɔːtə(r)] - [kres] .
Water - Cress .
水 - 豆瓣菜 .

西洋菜。

[wʌn] [lɑːdʒ] ['ʌnjən] , [θɪn] [slaɪst] .
1 Large Onion , thin sliced .
1 大的 洋葱 , 薄的 切片 .

1 个大洋葱，切成薄片。

[kəʊld] [faʊl] , [biːf] , [ɔː(r)] ['mʌtn] .
Cold Fowl , Beef , or Mutton .
寒冷的 鸡 , 牛肉 , 或者 羊肉 .

冷禽肉、牛肉或羊肉。

[məʊd] . — [kʌt] [ðə; ði] [miːt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] , [ðen] [slaɪs] [ðə; ði] ['kjuːkʌmbə(r)] ,
Mode . — Cut the meat in thin slices , and put in a flat dish , then slice the cucumber ,
模式 . — 切 这 肉 在 薄的 切片 , 和 放 在 一个 平坦的 盘子 , 然后 片 这 黄瓜 ,

做法：将肉切成薄片，放入平盘中，然后将黄瓜切片。

[biːt] [ruːt] , [egz] , [tə'mɑːtəʊ] , [ænd; ənd] ['ʌnjən] , [ænd; ənd] [dres] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð] [ðə; ði] [ə'bʌv] ,
beet root , eggs , tomato , and onion , and dress the dish with the above ,
甜菜 根 , 鸡蛋 , 番茄 , 和 洋葱 , 和 裙子 这 盘子 和 这 多于 ,

将甜菜根、鸡蛋、西红柿和洋葱放入锅中，然后用上述调料调味。

['ni:tli] [ə'reɪndʒɪŋ] [baɪ] ['pʊtɪŋ] [wʌn] [pi:s] ['kju:kʌmbə(r)] , [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] [bi:t] [ru:t] , [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] [egz] ,
neatly arranging by putting one piece cucumber , another of beet root , another of eggs ,
整齐地 安排 经过 推杆 一 片 黄瓜 ， 其他 的 甜菜 根 ， 其他 的 鸡蛋 ，

整齐地摆放好：放上一片黄瓜、一片甜菜根、一片鸡蛋。

[ænd; ənd] [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] [tə'mɑ:təʊ] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðə; ði] [slaɪst] ['ʌnjənz] [ɪn] [ðə; ði] ['mɪd(ə)l] ,
and another of tomato , and put the sliced onions in the middle ,
和 其他 的 番茄 ， 和 放 这 切片 洋葱 在 这 中间 ，

再放一个番茄，把切好的洋葱放在中间。

[ænd; ənd] [ðə; ði] ['wɔ:tə(r)] - [kres] [raʊnd] [ðə; ði] [dɪʃ] [æz; əz] [ə; eɪ] [ˌdekə'reɪʃ(ə)n] .
and the water - cress round the dish as a decoration .
和 这 水 - 豆瓣菜 圆形的 这 盘子 作为 一个 装饰 .

菜肴周围点缀着西洋菜作为装饰。

[naʊ] [prɪ'peə(r)] [ðɪs]
Now prepare this
现在 准备 这

现在准备这个

[sɔ:s] .
Sauce .
酱 .

酱。

[jəʊk] [ɒv; əv] [ˌtu:'tu:] [hɑ:d] [bɔɪld] [egz] .
Yolks of 2 Hard Boiled Eggs .
蛋黄 的 2 难的 煮沸 鸡蛋 .

2个煮熟鸡蛋的蛋黄。

[wʌn] [pə'teɪtəʊ] , ['faɪnli] [mæʃt] [ʌp] .
1 Potato , finely mashed up .
1 土豆 ， 精细地 捣碎 向上 .

1 个土豆，捣成细泥。

[wʌn] [dɪ'zɜ:tspu:n] [ɒv; əv] [meɪd] ['mʌstəd] .
1 Dessertspoon of Made Mustard .
1 甜点勺 的 制成 芥末 .

1 茶匙自制芥末酱。

[wʌn] ['ti:spu:nfʊl] [ɒv; əv] [krʌʃt] ['ʃʊgə(r)] , [ə'nʌðə(r)] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] .
1 Teaspoonful of crushed Sugar , another of Butter .
1 一茶匙 的 碎 糖 ， 其他 的 黄油 .

1 茶匙碎糖，1 茶匙黄油。

[ˌtu:'tu:] [dɪ'zɜ:(r)t.spu:n] [ɒv; əv] [kən'denst] [mɪlk] ([ə'mɪt] [ðə; ði] ['ʃʊgə(r)]) ; [ɔ:(r)] ,
2 Dessertspoons of Condensed Milk (omit the Sugar) ; or ,
2 甜点勺 的 浓缩版 牛奶 （ 忽略 这 糖 ）； 或者 ，

甜点勺炼乳（不加糖）；或者，

[wʌn] [lɑ:dʒ] [spu:n] [ɒv; əv] [kri:m] [ɪn'sted] [ɒv; əv] [kən'denst] [mɪlk] .
1 Large spoon of Cream instead of Condensed Milk .
1 大的 勺子 的 奶油 反而 的 浓缩版 牛奶 .

用一大勺鲜奶油代替炼乳。

½ ['ti:spu:n] [ɒv; əv] [sɔ:lt] , [dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ænd; ənd] ['pepə(r)] .
½ Teaspoon of Salt , Dash of Cayenne and Pepper .
½ 茶匙 的 盐 ， 短跑 的 辣椒 和 胡椒 .

½ 茶匙盐，少许辣椒粉和胡椒粉。

[θriː] ['teɪbəl,spuːnz] ['vɪnɪgə(r)] , [ɔː(r)][mɔː(r)] .
3 Tablespoons Vinegar , or more .
3 汤匙 醋 , 或者 更多的 .

3 汤匙醋，或更多。

[teɪk] [ə; eɪ] [smɔːl] [bəʊl] [ænd; ənd] [mæʃ] [ʌp] [ðə; ði] [pə'teɪtəʊ] ,
Take a small bowl and mash up the potato ,
拿 一个 小的 碗 和 捣碎 向上 这 土豆 ,

取一个小碗，把土豆捣成泥。

[jəʊk] [ɒv; əv] [egz] , ['mʌstəd] , ['ʃʊgə(r)] , [sɔːlt] , ['bʌtə(r)] .
yolks of eggs , mustard , sugar , salt , butter .
蛋黄 的 鸡蛋 , 芥末 , 糖 , 盐 , 黄油 .

蛋黄、芥末、糖、盐、黄油。

[wen] [naɪs] [ænd; ənd] [smuːð] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] [mɪlk] [ɔː(r)] [kriːm] .
When nice and smooth add the milk or cream .
什么时候 好的 和 光滑的 添加 这 牛奶 或者 奶油 .

搅拌至顺滑后，加入牛奶或奶油。

['ɑːftə(r)] [mɪkst] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['vɪnɪgə(r)] , [ænd; ənd] [mɪks] [wel] [ænd; ənd] [kiːp] ['seprət] .
After mixed add the vinegar , and mix well and keep separate .
后 混合 添加 这 醋 , 和 混合 出色地 和 保持 分离 .

混合后加入醋，搅拌均匀，然后分开存放。

[wen] ['sendɪŋ] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [dʒʌst] [pɔː(r)] [ðə; ði] [sɔːs] [ɔːl] ['əʊvə(r)] [ðə; ði] ['sæləd] [wɪð] [ə; eɪ] [spuːn] .
When sending to table just pour the sauce all over the salad with a spoon .
什么时候 发送 到 桌子 只是 倒 这 酱 全部 超过 这 沙拉 和 一个 勺子 .

上桌时，只需用勺子将酱汁均匀地浇在沙拉上即可。

[let] [ˌaɪ 'tiː] [stænd] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] ['mɪnɪts] [ænd; ənd] [sɜːv] .
Let it stand for two minutes and serve .
让 它 站立 为了 二 分钟 和 服务 .

静置两分钟后即可食用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [wɪð] [ɔː(r)] [wɪ'ðaʊt] [miːt] , [ænd; ənd] ['ɔːlsəʊ] [wɪð] ['letɪs] [ɪf]
The above can be made with or without meat , and also with lettuce if
这 多于 能 是 制成 和 或者 没有 肉 , 和 还 和 莴苣 如果
[æt; ət] [hænd] .
at hand .
在 手 .

以上菜肴可以加肉也可以不加肉，如果手边有生菜也可以加。

['sevrəl] ['ʌðə(r)] ['sælədz] [kʊd; kəd] [biː; bi] [meɪd] [æz; əz] ['lɜːnɪd] [kʊks] [hæv; həv] ['rɪt(ə)n] [ɪn] [ðə; ði] [kʊks] -
Several other salads could be made as learned cooks have written in the cooks '
一些 其他 沙拉 可以 是 制成 作为 学习 厨师 有 书面 在 这 厨师 -
[bʊks] ;
books ;
图书 ;

还可以制作其他几种沙拉，正如一些博学的厨师在烹饪书中写到的那样；

[bʌt; bət] [ðə; ði] [ə'bʌv] [ai] [traɪd] [maɪ'self] [ɪn] [wʌn] [ɒv; əv] [maɪ] ['fɔːmə(r)] ['mɑːstəz] - ['bʌŋgələuz] [ɪn] [sɪ'lɒn]
but the above I tried myself in one of my former masters ' bungalows in Ceylon
但 这 多于 我 尝试 我 在 一 的 我的 以前的 大师 - 平房 在 锡兰
[ænd; ənd] [ɪn] ['ɪŋglənd] .
and in England .
和 在 英格兰 .

但以上内容，我曾在锡兰和英国我以前的一位老师的平房里亲自尝试过。

[nəʊ] . - . — ['sʌn,dɔːl] [ɔː(r)] - ([ə; eɪ] ['neɪtɪv] [dɪʃ]) .
No . 52 . — SUNDAL OR POOGATHU (a Native Dish) .
不 . - . — 桑达尔 或者 - (一个 本国的 盘子) .

第 52 号——桑达尔或普加图（一种当地菜肴）。

['faɪnli] [kʌt] [wʌn] ['kæbɪdʒ] ([ə; eɪ] [smɔːl] [wʌn]) — [ai] [miːn] [æz; əz] [faɪn] [æz; əz] [ðə; ði] [tə'bækəʊ] [juːst] [fɔː(r); fə(r)] ['sɪgəret] ,

Finely cut one cabbage (a small one) — I mean as fine as the tobacco used for cigarettes ,

精细地 切 一 卷心菜 （ 一个 小的 一 ） — 我 意思是 作为 美好的 作为 这 烟草 用过的 为了 香烟 ，

将一颗小卷心菜切成细丝——我的意思是像卷烟用的烟丝那样细。

[pʊt] [ə; eɪ] [stjuː] - [pæn] [ɒn] ['faɪə(r)] , [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] [smɔːl] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] , [wʌn] ['ʌnjən] ([slaɪst]) .

put a stew - pan on fire , add a small spoonful of butter , one onion (sliced) :

放 一个 炖 - 平底锅 在 火 ， 添加 一个 小的 一勺 的 黄油 ， 一 洋葱 （ 切片 ） .

将炖锅放在火上，加入一小勺黄油和一个洋葱（切片）。

[wen] [ðə; ði] ['ʌnjənz] [ɑː(r); ə(r)] [naɪs] [ænd; ənd] [braʊn] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['kæbɪdʒ] , [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] [tɜːn] ,

When the onions are nice and brown put in the cabbage , give it a turn ,

什么时候 这 洋葱 是 好的 和 棕色的 放 在 这 卷心菜 ， 给 它 一个 转动 ，

洋葱炒至金黄色后，放入卷心菜，翻炒几下。

[ænd; ənd] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['tiːkʌp] [ɒv; əv] [gʊd] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['kʌvə(r)] [ˌaɪ 'tiː] [ʌp] ,

and add a teacup of good gravy , and cover it up ,

和 添加 一个 茶碗 的 好的 肉汁 ， 和 覆盖 它 向上 ，

再加一杯美味的肉汁，盖上盖子。

[ænd; ənd] [set] [ɒn] ['dʒent(ə)l] ['faɪə(r)] [fɔː(r); fə(r)] [fjuː] ['mɪnɪts] ; [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ɒv; əv] [tʃɒpt] [hæm] ,

and set on gentle fire for few minutes ; then add a spoonful of chopped ham ,

和 放 在 温和的 火 为了 很少 分钟 ； 然后 添加 一个 一勺 的 切碎 火腿 ，

用小火煮几分钟；然后加入一勺切碎的火腿，

[dæʃ] [ɒv; əv] [keɪ'en] [ænd; ənd] ['pepə(r)] , [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ɒv; əv] ['sæfrən] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] [set] ['əʊvə(r)] [æn; ən] ['ʌv(ə)n] [tɪl] ['wɒntɪd] .

dash of cayenne and pepper , a pinch of saffron powder , and set over an oven till wanted .

短跑 的 辣椒 和 胡椒 ， 一个 捏 的 藏红花 粉末 ， 和 放 超过 一个 烤箱 直到 通缉 .

加入少许辣椒粉和胡椒粉，一小撮藏红花粉，放在烤箱上烤至需要时即可。

[duː; də] [nɒt] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɜːn] ; [kiːp] [ɒn] ['tɜːnɪŋ] .

Do not let it burn ; keep on turning .

做 不是 让 它 烧伤 ； 保持 在 转弯 .

不要让它烧焦；继续翻动。

[wen] [naɪs] [ænd; ənd] [draɪ] [send] [tuː; tə] ['teɪb(ə)l] [wɪð] ['kʌri] , [ænd; ənd] [raɪs] , [ænd; ənd] - .

When nice and dry send to table with Curry , and rice , and samball .

什么时候 好的 和 干燥 发送 到 桌子 和 咖喱 ， 和 米 ， 和 - .

晾干后，与咖喱、米饭和桑巴酱一起上桌。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [kæn; kən] [biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eni] [griːnz] ;

The above can be made from any greens ;

这 多于 能 是 制成 从 任何 青菜 ；

以上内容可由任何绿色蔬菜制成；

[bʌt; bət] [ðɪs] [ɪz] [nɒt] [ɪn] [juːz] [ɪn] [ˌjʊərə'piːən] ['haʊzɪz] [ɪn] [sɪ'lɒn] , [bʌt; bət] ['veri] [naɪs] [dɪʃ] [fɔː(r); fə(r)] ['kɜːriːz] .
but this is not in use in European houses in Ceylon , but very nice dish for Curries .
但 这 是 不是 在 使用 在 欧洲的 房屋 在 锡兰 , 但 非常 好的 盘子 为了 咖喱 .

但这道菜在锡兰的欧洲家庭中并不使用，不过它是咖喱的绝佳配料。

[nəʊ] . - . — ['vedʒtəb(ə)lz]
No . 53 . — VEGETABLES
不 . - . — 蔬菜

第53条——蔬菜

[bɔɪld] [fɔː(r); fə(r)] ['teɪb(ə)l] .
BOILED FOR TABLE .
煮沸 为了 桌子 .

煮熟后即可食用。

[frentʃ] [biːnz] , [brɔːd] [biːnz] , ['piːz] , ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
French beans , broad beans , peas , Brussels sprouts , etc . ,
法语 豆子 , 广阔 豆子 , 豌豆 , 布鲁塞尔 芽苗菜 , ETC . ,

四季豆、蚕豆、豌豆、抱子甘蓝等。

[wɪl] [biː; bi] [naɪs] [wen] [bɔɪld] [ɪn] [prɪ'zɜːv] [dʒɑː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [lʌmp] [ɒv; əv] ['bʌtə(r)] ,
will be nice when boiled in preserve jar with a lump of butter ,
将要 是 好的 什么时候 煮沸 在 保存 罐 和 一个 块 的 黄油 ,

用密封罐装好，加一块黄油一起煮，味道会很棒。

[sɔːlt] , [ænd; ənd] [dæʃ] [ɒv; əv] ['pepə(r)] ([ænd; ənd] [mɪnt] [tuː; tə] ['piːz]) ,
salt , and dash of pepper (and mint to peas) ,
盐 , 和 短跑 的 胡椒 (和 薄荷 到 豌豆) ,

盐，少许胡椒粉（豌豆里还可以加薄荷），

[bʌt; bət] ['brʌs(ə)lz] [spraʊts] [riˈkwaiə] [lɒts] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] [meɪ] [ˌeɪ diː 'diː] [sʌm; səm] ['wɔːtə(r)] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] .
but Brussels sprouts requiring lots of cooking may add some water to it .
但 布鲁塞尔 芽苗菜 需要 很多 的 烹饪 可能 添加 一些 水 到 它 .

但是需要长时间烹煮的抱子甘蓝可能会增加一些水分。

['spɪnɪtʃ] [ænd; ənd] ['sɒrəl] [kæn; kən] [biː; bi] [kʊkt] [ɪn] [ə; eɪ] [dʒɑː(r)] [wɪð] [ə; eɪ] [smɔːl] ['ʌnjən] ([slaɪst]) ,
Spinach and sorrel can be cooked in a jar with a small onion (sliced) ,
菠菜 和 酢浆草 能 是 煮熟 在 一个 罐 和 一个 小的 洋葱 (切片) ,

菠菜和酸模可以和一小块洋葱（切片）一起放在罐子里煮熟。

[ænd; ənd] ['lɪt(ə)l] [mɔː(r)] [sɔːlt] [tuː; tə] ['sɒrəl] .
and little more salt to sorrel .
和 小的 更多的 盐 到 酢浆草 .

再加一点盐给酸模。

['eni] ['vedʒtəb(ə)lz] [mait] [biː; bi] [dʌn] [æz; əz] [ə'bʌv] .
Any vegetables might be done as above .
任何 蔬菜 可能 是 完毕 作为 多于 .

任何蔬菜都可以按上述方法处理。

[ai] [θɪŋk] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [æn; ən] [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l] [wei] [ɒv; əv] ['kʊkɪŋ] ['vedʒtəb(ə)lz] ;
I think it is an economical way of cooking vegetables ;
我 思考 它 是 一个 经济 方式 的 烹饪 蔬菜 ;

我认为这是一种经济实惠的蔬菜烹饪方法；

[bʌt; bət][ai][ˌeɪ 'em][ə'freɪd][ˌaɪ 'tiː] [ˌwʊdnt] [duː; də][fɔː(r); fə(r)] [lɑːdʒ] [i'stæbliʃmənt] [æz; əz][həʊ'telz] ,
but I am afraid it wouldn't do for large establishments as hotels ,
但 我 是 害怕的 它 不会 做 为了 大的 机构 作为 酒店 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
etc . ,
ETC . ,

但我担心它不适用于酒店等大型场所。

[bʌt; bət][fɔː(r); fə(r)]['fæməli] ['haʊzɪz] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]['betə(r)] [wei] .
but for family houses it is a better way .
但 为了 家庭 房屋 它 是 一个 更好的 方式 .

但对于家庭住宅来说，这是一种更好的方式。

[ðə; ði][dʒɑː(r)][tuː; tə][biː; bi] [pleɪst] [ɪn][ə; eɪ] [lɑːdʒ] [pæn] , [hɑːf] [fʊl] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
The jar to be placed in a large pan , half full of water ,
这 罐 到 是 放置 在 一个 大的 平底锅 , 一半 满的 的 水 ,

将罐子放入一个装满半锅水的大锅中，

[ænd; ənd] [siː] [ˌaɪ 'tiː] [ə'keɪʒnəli] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['draɪɪŋ] [ʌp] .
and see it occasionally to prevent drying up .
和 看 它 偶尔 到 防止 烘干 向上 .

并定期检查以防止干涸。

[nəʊ] . - . — [ˌiːkə'nɒmɪk(ə)l]
No . 54 . — ECONOMICAL
不 . - . — 经济

第54期——经济

['kʌri] [peɪst] .
CURRY PASTE .
咖喱 粘贴 .

咖喱酱。

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] .
Coriander Seed .
香菜 种子 .

芫荽籽。

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

[draɪ] ['tʃɪliz] .
Dry Chillies .
干燥 辣椒 .

干辣椒。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

['mʌstəd] [siːd] .
Mustard Seed .
芥末 种子 .

芥菜籽。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .

2 **oz** .

2 盎司 .

2盎司

['gɑːlɪk] .

Garlic .

蒜 .

蒜。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] . — —

2 **oz** . — —

2 盎司 . — —

2盎司——

½ ['el biː] .

½ **lb** .

½ 磅 .

½磅

[draɪd] ['piːz] .

Dried **Peas** .

干燥 豌豆 .

干豌豆。

½ [paɪnt]['vɪnɪgə(r)] .

½ **pint** **Vinegar** .

½ 品脱 醋 .

半品脱醋。

¼ ['el biː] .

¼ **lb** .

¼ 磅 .

¼磅

['sæfrən] .

Saffron .

藏红花 .

藏红花。

¼ ['el biː] .

¼ **lb** .

¼ 磅 .

¼磅

['pepə(r)] .

Pepper .

胡椒 .

胡椒。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .

2 **oz** .

2 盎司 .

2盎司

[draɪ]['dʒɪndʒə(r)] .

Dry **Ginger** .

干燥 姜 .

干姜。

½ ['el biː] .

½ **lb** .

½ 磅 .

½磅

[sɔːlt] .
Salt .
盐 .

盐。

½ ['el biː] .
½ lb .
½ 磅 .

½磅

[braʊn] ['ʃʊgə(r)] .
Brown Sugar .
棕色的 糖 .

红糖。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .
2 oz .
2 盎司 .

2盎司

['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] .
Cumin Seed .
孜然 种子 .

孜然籽。

½ [paɪnt]['luːkkɑː] [ɔɪl] .
½ pint Lucca Oil .
½ 品脱 卢卡 油 .

半品脱卢卡油。

[en] . [biː] . — [fjuː] [beɪ] [liːvz] [ɪn] [sɪ'lɒn] [ænd; ənd] ['ɪndiə] .
N . B . — Few Bay Leaves in Ceylon and India .
N . B . — 很少 湾 树叶 在 锡兰 和 印度 .

注：锡兰和印度很少有月桂叶。

['juːzɪŋ] - [ɔː(r)] ['kʌri] [liːvz] , [blæk] .
Using Carugapilbay or Curry Leaves , black .
使用 - 或者 咖喱 树叶 , 黑色的 .

使用咖喱叶或咖喱叶，黑色。

[məʊd] . — [graɪnd][ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [wɪð] [ðə; ði]['vɪnɪgə(r)]['juːzɪŋ][tuː; tə] ['mɔɪsn] [ðə; ði] [ɪn'griːdiənts] ,
Mode . — Grind all the above with the vinegar using to moisten the ingredients ,
模式 . — 研磨 全部 这 多于 和 这 醋 使用 到 濡 这 原料 ,

做法：将以上所有食材与醋一起研磨，用醋润湿食材。

['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['kʌri] [stəʊn] [ɔː(r)] [stəʊn] - [meɪd] ['paʊndə(r)] .
using a Curry stone or stone - made pounder .
使用 一个 咖喱 石头 或者 石头 - 制成 重锤 .

使用咖喱石或石制捣杵。

[wen] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] [naɪs][ænd; ənd] [θɪn] [æz; əz][ə; eɪ] [peɪst] ,
When all the above nice and thin as a paste ,
什么时候 全部 这 多于 好的 和 薄的 作为 一个 粘贴 ,

当以上所有材料混合均匀并稀释成糊状后，

[pʊt] [ɪn][ə; eɪ][dʒɑː(r)][ænd; ənd][pɔː(r)]['əʊvə(r)][ðə; ði]['luːkkɑː] [ɔɪl] , [ænd; ənd]['kʌvə(r)][ˌaɪ 'tiː] [ʌp] .
put in a jar and pour over the Lucca oil , and cover it up .
放 在 一个 罐 和 倒 超过 这 卢卡 油 , 和 覆盖 它 向上 .

放入罐中，倒入卢卡油，盖上盖子。

[juːz] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] [spuːn] [fɔː(r); fə(r)][mə'dræs; mə'drɑːs] ['kɜːriːz] .
Use a large spoon for Madras Curries .
使用 一个 大的 勺子 为了 马德拉斯 咖喱 .

做马德拉斯咖喱时要用大勺子。

[ðə; ði] [əˈbʌv] [gʊd] [fɔː(r); fə(r)] [ˈmʌʃrʊm] , [snaɪp] , [ˈpɑːtrɪdʒ] , [ænd; ənd][ˈʌðə(r)] [braʊn] [ˈkɜːriːz] [ɒv; əv] [suːˈpɪəriə(r)][ˈkwɒləti] .
The above good for mushroom , snipe , partridge , and other brown Curries of superior quality .
这 多于 好的 为了 蘑菇 , 狙击 , 鹧鸪 , 和 其他 棕色的 咖喱 的 优越的 质量 .

以上适用于制作优质的蘑菇咖喱、鹬咖喱、鹧鸪咖喱和其他棕色咖喱。

[nəʊ] . - . — [ˈkʌri] [ˈpaʊdə(r)] ([ə; eɪ] [ˈresəpi]) .
No . 55 . — CURRY POWDER (a Recipe) .
不 . - . — 咖喱 粉末 (一个 食谱) .

第 55 号——咖喱粉（配方）。

[ˌtuːˈtuː][ˈɛlˈbiːˈɛs] .
2 lbs .
2 磅 .

2磅

[ˌkɒriˈændə(r)] [siːd] .
Coriander Seed .
香菜 种子 .

芫荽籽。

½ [ˌəʊ ˈzed] .
½ oz .
½ 盎司 .

½盎司

[ˈtʃɪliz] .
Chillies .
辣椒 .

辣椒。

[fɔːr][ˌəʊ ˈzed] .
4 oz .
4 盎司 .

4盎司

[ˈpepə(r)] .
Pepper .
胡椒 .

胡椒。

[ˈsɛvən][ˌəʊ ˈzed] .
7 oz .
7 盎司 .

7盎司

[ˈkjuːmɪn; ˈkʌmɪn] [siːd] .
Cumin Seed .
孜然 种子 .

孜然籽。

[ˈsɛvən][ˌəʊ ˈzed] .
7 oz .
7 盎司 .

7盎司

[ˈmʌstəd] [siːd] .
Mustard Seed .
芥末 种子 .

芥菜籽。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

[beɪ] [liːvz] .
Bay Leaves .
湾 树叶 .

月桂叶。

[eit][ˌəʊ 'zed] .
8 oz .
8 盎司 .

8盎司

['kɑːrəm] [siːd] .
Carum Seed .
卡鲁姆 种子 .

葛缕子籽。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .
2 oz .
2 盎司 .

2盎司

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

[meɪk] [ɔːl][ðə; ði] [ə'bʌv] ['ɪntuː]['paʊdə(r)] , [ænd; ənd]['kælkjuleɪt][ðə; ði] [weɪt] — [ɔːt] [tuː; tə]['iːkwəl] .
Make all the above into powder , and calculate the weight — ought to equal .
制作 全部 这 多于 进入 粉末 , 和 计算 这 重量 — 应该 到 平等的 .

将以上所有材料研磨成粉末，并计算重量——应该相等。

[juːz][wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ] - [hɑːf] ['teɪblˌspuːnfʊl] [fɔː(r); fə(r)] [braʊn] ['kɜːriːz] ['əʊnli] .
Use one and a - half tablespoonful for brown Curries only .
使用 一 和 一个 - 一半 一汤匙 为了 棕色的 咖喱 仅有的 .

仅用于制作棕色咖喱时，使用一汤匙半。

[nəʊ] . - . — ['kʌri]
No . 56 . — CURRY
不 . - . — 咖喱

第56名——库里

['paʊdə(r)] ([ə; eɪ] ['resəpi]) .
POWDER (a Recipe) .
粉末 (一个 食谱) .

粉末（配方）。

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[ˌkɒri'ændə(r)] [siːd] .
Coriander Seed .
香菜 种子 .

芫荽籽。

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] .
Cumin Seed .
孜然 种子 .

孜然籽。

[sɪks][ˌəʊ 'zed] .
6 oz .
6 盎司 .

6盎司

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

- [ˌəʊ 'zed] .
10 oz .
- 盎司 .

10盎司

[draɪ] ['tʃɪliz] .
Dry Chillies .
干燥 辣椒 .

干辣椒。

2½ [ˌəʊ 'zed] .
2½ oz .
2½ 盎司 .

2½盎司

- (['tæmɪl] [neɪm]) ['fenjugriːk] .
Vantheyam (Tamil name) Fenugreek .
- (泰米尔语 姓名) 胡芦巴 .

Vantheyam（泰米尔语名称）胡芦巴。

[fɔːr][ˌəʊ 'zed] .
4 oz .
4 盎司 .

4盎司

['dʒɪndʒə(r)] .
Ginger .
姜 .

姜。

[wʌn]['hændfʊl] [tʃɒpt] - [ʌp] [beɪ] [liːvz] .
1 Handful chopped - up Bay Leaves .
1 少数 切碎 - 向上 湾 树叶 .

一把切碎的月桂叶。

[paʊnd] [smuːð] [ɔːl] [ðiːz] , [ænd; ənd]['bɒt(ə)l][ˌaɪ 'tiː][ɪn] , [wel] [kɔːkt] , [ænd; ənd][juːz][æz; əz] [ə'bʌv] .
Pound smooth all these , and bottle it in , well corked , and use as above .
磅 光滑的 全部 这些 , 和 瓶子 它 在 , 出色地 软木塞 , 和 使用 作为 多于 .

将这些材料捣成泥状，装瓶，塞紧瓶塞，然后按上述方法使用。

[ðə; ði] [ə'bʌv] [θriː] ['resəpɪz][ɑː(r); ə(r)][frɒm; frəm]['mɪstə(r)] . ['saɪmən] - , [kʊk] , [ɒv; əv]
The above three recipes are from Mr . Symon Nayajam , cook , of
这 多于 三 食谱 是 从 先生 . 西蒙 - , 厨师 , 的
[mə'dræs; mə'drɑːs][ænd; ənd][kə'lʌmbəʊ] , [sɪ'lɒn] .
Madras and Colombo , Ceylon .
马德拉斯 和 科伦坡 , 锡兰 .

以上三个食谱均来自锡兰马德拉斯和科伦坡的厨师 Symon Nayajam 先生。

[nəʊ] . - . — ['kʌri] ['paʊdə(r)] ([ə; eɪ][məʊst] ['eksələnt]) .
No . 57 . — CURRY POWDER (a most excellent) .
不 . - . — 咖喱 粉末 (一个 最多 出色的) .

第 57 号——咖喱粉（非常好）。

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] [əʊld] [faul] .
2 Large Old Fowls .
2 大的 老的 家禽 .

2只大老鸡。

[wʌn]['el biː] .
1 lb .
1 磅 .

1磅

[ˌkɒri'ændə(r)] .
Coriander .
香菜 .

香菜。

⅛ ['el biː] .
⅛ lb .
⅛ 磅 .

⅛磅

['tʃɪliz] [ɔː(r)] [keɪ'en] .
Chillies or Cayenne .
辣椒 或者 辣椒 .

辣椒或卡宴辣椒。

[sɪks][ˌəʊ 'zed] .
6 oz .
6 盎司 .

6盎司

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

[ˌtuː'tuː] [lɑːdʒ] [spuːn] ['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] .
2 Large Spoons Cumin Seed .
2 大的 勺子 孜然 种子 .

2 大勺孜然籽。

[wʌn][ˌəʊ 'zed] .
1 oz .
1 盎司 .

1盎司

[draɪ]['dʒɪndʒə(r)] .
Dry Ginger .
干燥 姜 .

干姜。

[ˌtuː'tuː][ˌəʊ 'zed] .
2 oz .
2 盎司 .

2盎司

['gɑːlɪk] .
Garlic .
蒜 .

蒜。

[fɔːr] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [raɪs] ['paʊdə(r)] , [æz; əz][nəʊ] . - ;
4 Large Spoons of Rice Powder , as No . 48 ;
4 大的 勺子 的 米 粉末 , 作为 不 . - ;

4 大勺米粉，如第 48 号；

[ɔː(r)][fɔːr] [lɑːdʒ] [spuːn] [ɒv; əv] [draɪd] ['piːz] (['rəʊstɪd] [ænd; ənd] [graʊnd]) .
or 4 Large Spoons of Dried Peas (roasted and ground) .
或者 4 大的 勺子 的 干燥 豌豆 (烤 和 地面) .

或 4 大勺干豌豆（烤熟磨碎）。

½ ['hændfʊl] [draɪd] [beɪ] [liːvz] .
½ Handful Dried Bay Leaves .
½ 少数 干燥 湾 树叶 .

半把干月桂叶。

[wʌn] ['teɪblspuːn] ['pepəkɔːnz] .
1 Tablespoon Peppercorns .
1 汤匙 胡椒粒 .

1 汤匙胡椒粒。

[ˌtuː'tuː][diː oʊ ziː] .
2 doz .
2 打 .

2打

[kləʊvz] .
Cloves .
丁香 .

丁香。

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['bʌt(ə)n] ['ʌnjənz] ,
Button Onions ,
按钮 洋葱 ,

纽扣洋葱，

¼ ['el biː] .
¼ lb .
¼ 磅 .

¼磅

['bʌtə(r)][ɔː(r)] [giː] .
Butter or Ghee .
黄油 或者 酥油 .

黄油或酥油。

[məʊd] . — [kliːn] [ðə; ði] [faul] [ænd; ənd] [kʌt] [ðem; ðəm][ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ðə; ði]['dʒɪbləts][ænd; ənd][ɔːl] .
Mode . — Clean the fowls and cut them in small pieces , the giblets and all .
模式 . — 干净的 这 家禽 和 切 他们 在 小的 件 , 这 鸡杂 和 全部 .

模式——将家禽清理干净，切成小块，包括内脏。

[pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] [fjuː] [kwɔːts] [ɒv; əv]['wɔːtə(r)] ,
Put into a large saucepan , and add a few quarts of water ,
放 进入 一个 大的 平底锅 , 和 添加 一个 很少 夸脱 的 水 ,

放入一个大平底锅中，加入几夸脱水，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['tendə(r)] — [ai] [miːn] ['sɪmə(r)] ['dʒentli] [fɔː(r); fə(r)] [tuː] [deɪz] .
and boil it very tender — I mean simmer gently for two days .
和 熬 它 非常 投标 — 我 意思是 煨 轻轻地 为了 二 天 .

用小火慢炖两天，直到非常软烂。

[ðə; ði] [bəʊnz] , [miːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [mæʃt] [ʌp] .
The bones , meat , etc . , should be mashed up .
这 骨头 ， 肉 ， ETC . ， 应该 是 捣碎 向上 .

骨头、肉等都应该捣碎。

[naʊ] [teɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [bəʊnz] , [ænd; ənd] [kiːp] [tuː; tə] [ə; eɪ] [saɪd] .
Now take out all the bones , and keep to a side .
现在 拿 出去 全部 这 骨头 ， 和 保持 到 一个 边 .

现在把所有的骨头都取出来，放在一边。

[teɪk] [ə; eɪ] [lɑːdʒ] ['sɔːspən] , [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['bʌtə(r)] [ænd; ənd] [slaɪst] ['ʌnjənz] ,
Take a large saucepan , put in the butter and sliced onions ,
拿 一个 大的 平底锅 ， 放 在 这 黄油 和 切片 洋葱 ，

取一个大平底锅，放入黄油和洋葱片，

[ænd; ənd] [fraɪ] [ˌaɪ 'tiː] [tuː; tə] [ə; eɪ] [braʊn] ['kʌlə(r)] .
and fry it to a brown colour .
和 炒 它 到 一个 棕色的 颜色 .

煎至棕色。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ɔːl] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdər] , ['gɑːlɪk] [tʃɒpt]
Now add all the Curry Powders , garlic chopped
现在 添加 全部 这 咖喱 粉末 ， 蒜 切碎

现在加入所有咖喱粉和切碎的蒜。

[ʌp] , [beɪ] [liːvz] , [draɪ] ['dʒɪndʒə(r)] , [kləʊvz] , ['pepə(r)] , [ɔːl] [ɪn] ['paʊdər] , [ænd; ənd] [fraɪ] ['dʒentli]
up , bay leaves , dry ginger , cloves , pepper , all in powders , and fry gently
向上 ， 湾 树叶 ， 干燥 姜 ， 丁香 ， 胡椒 ，全部 在 粉末 ， 和 炒 轻轻地
[fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
for a few minutes .
为了 一个 很少 分钟 .

将月桂叶、干姜、丁香、胡椒粉等全部磨成粉末，小火慢炒几分钟。

[naʊ] [ˌeɪ diː 'diː] [ðə; ði] ['greɪvi] [ɒv; əv] [bɔɪld] [faul] , [wɪð] [ðə; ði] [miːt] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ænd; ənd]
Now add the gravy of boiled fowls , with the meat , etc . , and
现在 添加 这 肉汁 的 煮沸 家禽 ， 和 这 肉 ， ETC . ， 和
[let] [ˌaɪ 'tiː] ['sɪmə(r)] [səʊ]
let it simmer so
让 它 煨 所以

现在加入煮熟的家禽肉汁，连同肉等一起，小火慢炖。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .
a few minutes .
一个 很少 分钟 .

几分钟。

[wen] [ɔːl] [ðiːz] [ɑː(r); ə(r)] [rɪ'djuːst] [tuː; tə] [θriː] [kwɔːts] ,
When all these are reduced to three quarts ,
什么时候 全部 这些 是 减少 到 三 夸脱 ，

当所有这些液体都减少到三夸脱时，

[dʒʌst] [dɪʃ] [ˌaɪ 'tiː] [ɒn] [ə; eɪ] [flæt] [dɪʃ] [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [kuːl] [fɔː(r); fə(r)] [ə; eɪ] [deɪ] ,
just dish it on a flat dish and let it cool for a day ,
只是 盘子 它 在 一个 平坦的 盘子 和 让 它 凉爽的 为了 一个 天 ，

把它盛在平盘里，放凉一天就行了。

[ɔː(r)] [tɪl] [ˌaɪ 'tiː] [gets] [hɑːd] [æz; əz] [ə; eɪ] [brɪk] .
or till it gets hard as a brick .
或者 直到 它 获得 难的 作为 一个 砖 .

或者直到它硬得像砖头一样。

[naʊ] [paʊnd] [ðɪs] [ɪn] [ə; eɪ] [stəʊn] - [meɪd] ['mɔːtə(r)] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smuːð] ['paʊdə(r)] , [ænd; ənd] ['bɒt(ə)l] [ˌaɪ 'tiː] ,
Now pound this in a stone - made mortar to a smooth powder , and bottle it ,
现在 磅 这 在 一个 石头 - 制成 砂浆 到 一个 光滑的 粉末 , 和 瓶子 它 ,

现在用石臼将它捣成细粉，然后装瓶。

[wel] [kɔːkt] , [ænd; ənd] [juːz] [fɔː(r); fə(r)] [braʊn] ['kɜːriːz] , [ə; eɪ] [dɪ'zɜːtspuːn] [tuː; tə] [ə; eɪ] [paʊnd] , [wɪð] [slaɪst] ['ʌnjənz] ,
well corked , and use for Brown Curries , a dessertspoon to a pound , with sliced onions ,
出色地 软木塞 , 和 使用 为了 棕色的 咖喱 , 一个 甜点勺 到 一个 磅 , 和 切片 洋葱 ,

塞紧瓶塞，用于制作棕色咖喱，每磅牛肉配一甜点勺，加入切片洋葱。

[mɪlk] [ɔː(r)] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['lemən] [dʒuːs] .
milk or gravy , and lemon juice .
牛奶 或者 肉汁 , 和 柠檬 汁 .

牛奶或肉汁，以及柠檬汁。

[en] . [biː] . — [ðə; ði] [ə'bʌv] ['resəpi] [ɪz] [ə; eɪ] [məʊst] ['eksələnt] [ɒv; əv] [ɔːl] [ðə; ði] ['kʌri] ['paʊdər] [ænd; ənd] [peɪsts] ,
N . B . — The above recipe is a most excellent of all the Curry Powders and Pastes ,
N . B . — 这 多于 食谱 是 一个 最多 出色的 的 全部 这 咖喱 粉末 和 糊状物 ,

注：以上配方是所有咖喱粉和咖喱酱中最好的。

['əʊnli] ['sekənd] [tuː; tə] [nʌn] .
only second to none .
仅有的 第二 到 没有任何 .

首屈一指，无可匹敌。

[ɪn] ['ɪndiə] [wiː; wi] [kæn; kən] [prɪ'peə(r)] [ðə; ði] [ə'bʌv] [wɪð] ['tæmərɪnd] [ɪn'kluːdɪd] , [fɔː(r); fə(r)] ['æsɪd] [teɪst] ,
In India we can prepare the above with tamarind included , for acid taste ,
在 印度 我们 能 准备 这 多于 和 罗望子 包括 , 为了 酸 品尝 ,

在印度，我们可以加入罗望子来增加酸味，以此烹制上述菜肴。

[ænd; ənd] [fjuː] ['ʌðə(r)] [ɪn'griːdiənts] [wɪtʃ] [kæn; kən] [get] [freʃ] [ɪn] [sɪ'lɒn] [ænd; ənd] ['ɪndiə] ,
and few other ingredients which can get fresh in Ceylon and India ,
和 很少 其他 原料 哪个 能 得到 新鲜的 在 锡兰 和 印度 ,

以及其他一些可以在锡兰和印度买到新鲜食材的原料。

[bʌt; bət] [ai] [θɪŋk] [nɒt] [prə'kjʊərəbl] [ɪn] ['ɪŋglənd] .
but I think not procurable in England .
但 我 思考 不是 可采购 在 英格兰 .

但我认为在英国是买不到的。

[nəʊ] . - . — [tə'mɑːtəʊ] ['kʌri] .
No . 58 . — TOMATO CURRY .
不 . - . — 番茄 咖喱 .

第58号——番茄咖喱。

[fɔː(r); fə(r)][ə; eɪ] [paʊnd] [ɒv; əv] [jʌŋ] [ɔː(r)] [griːn] [tə'mɑːtəʊ] , [ɪn'griːdiənts] [seɪm] [æz; əz][fɔː(r); fə(r)] [pə'teɪtəʊ] ['kʌri] ,

For a pound of young or green tomato , ingredients same as for Potato Curry ,

为了 一个 磅 的 年轻的 或者 绿色的 番茄 , 原料 相同的 作为 为了 土豆 咖喱 ,

一磅嫩番茄或青番茄，配料与土豆咖喱相同。

[nəʊ] . - , [ɔː(r)][fɔː(r); fə(r)] [braʊn] ['kʌri] [seɪm] [æz; əz][nəʊ] . [fɔːr] , [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] .

No . 35 , or for Brown Curry same as No . 4 , Madras Curry .

不 . - , 或者 为了 棕色的 咖喱 相同的 作为 不 . 4 , 马德拉斯 咖喱 .

35号，或者棕色咖喱与4号相同，马德拉斯咖喱。

[triːt] [ˌaɪ 'tiː] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] ['kæbɪdʒ] ['kʌri] .

Treat it same as the Cabbage Curry .

对待 它 相同的 作为 这 卷心菜 咖喱 .

做法和做卷心菜咖喱一样。

[bʌt; bət][ai] [ˌrekə'mend] [ðæt] [tə'mɑːtəʊz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [meɪd] [braʊn] ['kʌri] — [teɪsts] [naɪs] .

But I recommend that tomatoes should be made Brown Curry — tastes nice .

但 我 推荐 那 西红柿 应该 是 制成 棕色的 咖喱 — 口味 好的 .

但我建议用番茄做成棕色咖喱——味道不错。

[tə'mɑːtəʊ] ['kʌrid] [ɪz]['betə(r)][ðæn; ðən][ɔːl][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] [ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['prɒpəli] [meɪd] .

Tomato curried is better than all the vegetables if it is properly made .

番茄 咖喱 是 更好的 比 全部 这 蔬菜 如果 它 是 适当地 制成 .

如果做得好，番茄咖喱比所有蔬菜都好吃。

[raɪp] [tə'mɑːtəʊ][nɒt] [naɪs] [wen] ['kʌrid] , ['əʊnli][fɔː(r); fə(r)]['sælədz] .

Ripe tomato not nice when curried , only for salads .

成熟 番茄 不是 好的 什么时候 咖喱 , 仅有的 为了 沙拉 .

熟透的番茄不适合做咖喱，只适合做沙拉。

[nəʊ] . - . — ['kɜːriːz]

No . 59 . — CURRIES

不 . - . — 咖喱

第59号——咖喱

['ʌndə(r)] ['veəriəs] [nems] .

UNDER VARIOUS NAMES .

在下面 各种各样的 姓名 .

曾用过各种名称。

[æz; əz][tuː; tə][maɪ] [ə'pɪnjən] , ['kɜːriːz] [kæn; kən][biː; bi] [meɪd] [frɒm; frəm] ['eniθɪŋ] ,

As to my opinion , Curries can be made from anything ,

作为 到 我的 观点 , 咖喱 能 是 制成 从 任何事物 ,

依我之见，咖喱可以用任何食材做成。

[ɪf] [juː; jʊ][kʊd; kəd][prə'kjʊə(r)][ðə; ði]['prɒpə(r)] ['kʌri] ['paʊdər] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

if you could procure the proper Curry Powders , etc .

如果 你 可以 采购 这 恰当的 咖喱 粉末 , ETC .

如果你能买到合适的咖喱粉等等。

['ɔːlməʊst] ['evri] ['kʌri] [ɪz] [meɪd] [wʌn][ɔː(r)] [tuː] [weɪz] , [baɪ]['əʊnli] [rɪ'djuːsɪŋ] , [ɪk'siːdɪŋ] ,

Almost every Curry is made one or two ways , by only reducing , exceeding ,

几乎 每一个 咖喱 是 制成 一 或者 二 方式 , 经过 仅有的 减少 , 超过 ,

几乎所有咖喱的做法都只有一两种，要么减少用量，要么增加用量。

[ɔː(r)] ['mɪksɪŋ] [ðə; ði] ['veəriəs] ['kʌri] [stʌf] .

or mixing the various Curry stuffs .

或者 混合 这 各种各样的 咖喱 东西 .

或者将各种咖喱食材混合在一起。

[sʌm; səm] ['kɜːriːz] [ɑː(r); ə(r)] [hɒt] , [sʌm; səm] [draɪ] , [sʌm; səm] ['dʒuːsi] , [sʌm; səm] ['saʊə(r)] , [ænd; ənd] [səʊ]
Some Curries are hot , some dry , some juicy , some sour , and so
一些 咖喱 是 热的 ， 一些 干燥 ， 一些 多汁的 ， 一些 酸的 ， 和 所以
[ɒn] .
on .
在 .

有些咖喱很辣，有些很干，有些很湿润，有些很酸，等等。

[ðen] [ðə; ði] [kʊks] ['selɪbreɪt] [ðə; ði] [nems] [ɪn][ðə; ði]['menjuː][æz; əz] ['deli] ['kʌri] , ['ɑːgrə] ['kʌri] ,
Then the cooks celebrate the names in the menu as Delhi Curry , Agra Curry ,
然后 这 厨师 庆祝 这 姓名 在 这 菜单 作为 德里 咖喱 ， 阿格拉 咖喱 ，

然后厨师们庆祝菜单上的名字，比如德里咖喱、阿格拉咖喱等等。

[mə'dræs; mə'drɑːs] ['kʌri] , ['kʌri] - [lɑː][pʌn'dʒɑːb; 'pʌndʒɑːb] , [ˌben'gɔːl] ['kʌri] , [maɪ'sɔːr] ['kʌri] ,
Madras Curry , Curry à la Punjab , Bengal Curry , Mysore Curry ,
马德拉斯 咖喱 ， 咖喱 - 拉 旁遮普邦 ， 孟加拉 咖喱 ， 迈索尔 咖喱 ，

马德拉斯咖喱、旁遮普咖喱、孟加拉咖喱、迈索尔咖喱

[ænd; ənd] ['sevrəl] ['ʌðə(r)] [nems] [tuː] ['njuːmərəs] [tuː; tə]['menʃ(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['lɪt(ə)l] [wɜːk] .
and several other names too numerous to mention in this little work .
和 一些 其他 姓名 也 很多的 到 提到 在 这 小的 工作 .

以及其他许多名字，数量太多，无法在这部小书中一一列举。

[bʌt; bət][ai][maɪ'self][ænd; ənd] ['sevrəl] ['pɑːtiz] [huː] [hæv; həv] ['vɪzɪtɪd] ['ɪndiə] [wɪl] [biː; bi][glæd][tuː; tə]
But I myself and several parties who have visited India will be glad to
但 我 我 和 一些 各方 WHO 有 到访 印度 将要 是 高兴的 到
[ˌrekə'mend] [mə'dræs; mə'drɑːs] ['kɜːriːz] [æz; əz] [best] ;
recommend Madras Curries as best ;
推荐 马德拉斯 咖喱 作为 最好的 ;

但我本人以及几位曾到访印度的朋友都乐意推荐马德拉斯咖喱，认为它是最好的;

[ænd; ənd] [sɪ'lɒn] [ˌsɪngə'lis] ['kʌri] (['jeləʊ]) [ɪz] [gʊd] , [meɪd] [ɒv; əv] ['kəʊkəˌnʌt] [dʒuːs] , ['mɔːldiːv]
and Ceylon Singhalese Curry (yellow) is good , made of cocoanut juice , Maldive
和 锡兰 僧伽罗语 咖喱 （ 黄色的 ）是 好的 ， 制成 的 椰子 汁 ， 马尔代夫
[fɪʃ] ,
fish ,
鱼 ，

锡兰僧伽罗咖喱（黄色）很好吃，是用椰子汁和马尔代夫鱼制成的。

['lemən] , ['kʌri] [liːvz] , ['sæfrən] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
lemon , Curry leaves , saffron , etc .
柠檬 ， 咖喱 树叶 ， 藏红花 ， ETC .

柠檬、咖喱叶、藏红花等。

['sevrəl] [kʊks] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [mʌtʃ] [giː] [ɔː(r)]['bʌtə(r)] , [lɑːd] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . ,
Several cooks add too much ghee or butter , lard , etc . ,
一些 厨师 添加 也 很多 酥油 或者 黄油 ， 猪油 ， ETC . ，

一些厨师会添加过多的酥油、黄油、猪油等。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː]['əʊnli] [spɔɪlz] [ðə; ði] [teɪst] [ɒv; əv][ðə; ði] ['kʌri] ; [ænd; ənd][sʌm; səm] [kʊks] [pʊt] [tuː] [mʌtʃ]
but it only spoils the taste of the Curry ; and some cooks put too much
但 它 仅有的 战利品 这 品尝 的 这 咖喱 ； 和 一些 厨师 放 也 很多
[spaɪs] ,
spice ,
香料 ，

但这只会破坏咖喱的味道；而且有些厨师放的香料也太多了。

[ænd; ənd] [gɪv] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [mʌtʃ] ['fleɪvərɪŋ] .
and give it too much flavouring .
和 给 它 也 很多 调味 .

而且调味料放得太多了。

['riːznəbl] [ɪn'griːdiənts] ['kʊd(ə)nt] [spɔɪl] [ə; eɪ] ['kʌri] .
Reasonable ingredients couldn't spoil a Curry .
合理的 原料 不能 剧透 一个 咖喱 .

只要食材够好，咖喱就不会难吃。

[ə; eɪ] [smɔːl] [gɜːl] [ɒv; əv] - [j'iəz] [ɒv; əv] [eɪdʒ] [wɪl] [meɪk] [ə; eɪ] ['kʌri] ,
A small girl of 10 years of age will make a Curry ,
一个 小的 女孩 的 - 年 的 年龄 将要 制作 一个 咖喱 ,

一个10岁的小女孩会做咖喱，

[æz; əz] ['kɜːriːz] [ɑː(r); ə(r)] ['iːzəli] [meɪd] [ɪn] ['ɪndiə] [ænd; ənd] [sɪ'lɒn] .
as Curries are easily made in India and Ceylon .
作为 咖喱 是 容易地 制成 在 印度 和 锡兰 .

咖喱在印度和锡兰都很容易制作。

[nəʊ] . - . — ['tʃʌtni] ['tʃɪkɪn] .
No . 60 . — CHUTNEY CHICKEN .
不 . - . — 酸辣酱 鸡 .

第 60 道——酸辣鸡肉。

[seɪm] [æz; əz] ['kʌntri] ['keɪpɒn; 'keɪpən] , [ɔː(r)] ['kʌntri] ['kæptiən] , [bʌt; bət] [mɪks] [fjuː] ['teɪbəlˌspuːnz] [ɒv; əv] ['mæŋgəʊ] ['tʃʌtni] ,
Same as country capon , or country captian , but mix few tablespoons of mango chutney ,
相同的 作为 国家 阉鸡 , 或者 国家 船长 , 但 混合 很少 汤匙 的 芒果 酸辣酱 ,

做法和乡村阉鸡或乡村队长鸡一样，只是要加入几汤匙芒果酸辣酱。

[ɔː(r)] ['eni] ['ʌðə(r)] ['tʃʌtni] , [bʌt; bət] [nɒt] [hɒt] .
or any other chutneys , but not hot .
或者 任何 其他 酸辣酱 , 但 不是 热的 .

或者其他任何酸辣酱，但不要辣的。

[nəʊ] . - . — [wen] [tuː; tə] [juːz] ['kɜːriːz] .
No . 61 . — WHEN TO USE CURRIES .
不 . - . — 什么时候 到 使用 咖喱 .

第 61 条——何时使用咖喱。

[fɜːst] [kɔːs] .
First Course .
第一的 课程 .

第一道菜。

[suːp] .
Soup .
汤 .

汤。

[fɪʃ] .
Fish .
鱼 .

鱼。

['ɒntreɪz] .
Entrees .
主菜 .

主菜。

[dʒɔɪnts] .
Joints .
关节 .

关节。

['sekənd] [kɔːs] .
Second Course .
第二 课程 .

第二道菜。

['kʌri] [ænd; ənd] [raɪs] .
Curry and Rice .
咖喱 和 米 .

咖喱饭。

[swiːts] .
Sweets .
糖果 .

甜食。

[tʃiːz] .
Cheese .
奶酪 .

奶酪。

[dɪ'zɜːt] .
Dessert .
甜点 .

甜点。

['kɒfi] .
Coffee .
咖啡 .

咖啡。

['tæmɪl] [ænd; ənd] ['ɪŋglɪʃ] [nems] [fɔː(r); fə(r)] ['kʌri] [stʌf] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [æz; əz] [juːst] [ɪn]
TAMIL AND ENGLISH NAMES FOR CURRY STUFFS , etc . , as used in
泰米尔语 和 英语 姓名 为了 咖喱 东西 , ETC . , 作为 用过的 在
[sɪ'lɒn] .
Ceylon .
锡兰 .

锡兰使用的咖喱食材等的泰米尔语和英语名称。

[ai]['əʊnli] [gɪv] [ə; eɪ] [fjuː] [ɒv; əv]['tæmɪl] ['læŋgwɪdʒ] [æz; əz]['dʒen(ə)rəli][ɪn][juːz] , [bʌt; bət][nɒt] [haɪ] [wɜːdz] .
I only give a few of Tamil languages as generally in use , but not high words .
我 仅有的 给 一个 很少 的 泰米尔语 语言 作为 一般来说 在 使用 , 但 不是 高的 字 .

我只列举了一些泰米尔语中常用的词汇，但不是高级词汇。

['meni] ['pɑːtiz] ['vɪzɪtɪd] ['aʊə(r)] ['ɪndiən] ['kɒntɪnənt] [wɪl] [ˌʌndə'stænd] [ðə; ði] ['fɒləʊɪŋ] [ænd; ənd] [nems]
Many parties visited our Indian continent will understand the following and names
许多 各方 到访 我们的 印度 大陆 将要 理解 这 下列的 和 姓名
[ɒv; əv] ['neɪtɪv] ['vedʒtəb(ə)lz] : —
of native vegetables : —
的 本国的 蔬菜 : —

许多到访过印度大陆的人都会了解以下这些当地蔬菜的名称：—

['ɪŋglɪʃ] .
English .
英语 .

英语。

['tæmɪl] .
Tamil .
泰米尔语 .

泰米尔语。

[raɪs] .
Rice .
米 .

米。

- .
Areysi .
- .

阿雷西。

['kʌri] .
Curry .
咖喱 .

咖喱。

['kʌri] .
Currie .
柯里 .

柯里。

[ˌkɒri'ændə(r)] .
Coriander .
香菜 .

香菜。

- [mʊlə] .
Cotha **Mulle** .
- 穆勒 .

科萨·穆勒。

['sæfrən] .
Saffron .
藏红花 .

藏红花。

- .
Münjal .
- .

蒙贾尔。

['kjuːmɪn; 'kʌmɪn] [siːd] .
Cumin **Seed** .
孜然 种子 .

孜然籽。

- .
Seeragam .
- .

Seeragam。

['dʒɪndʒə(r)] , [draɪ] .
Ginger , **Dry** .
姜 , 干燥 .

干姜。

- .
Sukkoo .
- .

住棚节。

['dʒɪndʒə(r)] , [griːn] .
Ginger , **Green** .
姜 , 绿色的 .

姜，绿色。

['ɛnˌdʒaɪ] .
Engi **.**
工程 .

工程学。

[sɔːlt] .
Salt **.**
盐 .

盐。

\- .
Oopoo **.**
\- .

哦。

[draɪ] ['tʃɪli] .
Dry **Chillie** **.**
干燥 辣椒 .

干辣椒。

\- [kaɪ] .
Cotchi **Kaie** **.**
\- 凯伊 .

Cotchi Kaie。

[griːn] ['tʃɪli] .
Green **Chillie** **.**
绿色的 辣椒 .

青辣椒。

[pætʃə] - [kaɪ] .
Patcha **Kotchi** **Kaie** **.**
帕查 - 凯伊 .

帕查·科奇·凯伊。

['kəʊkəˌnʌt] .
Cocoanut **.**
椰子 .

椰子。

\- [ɔː(r)] - .
Thankaie **or** **Thayangaie** **.**
\- 或者 - .

Thankaie 或 Thayangaie。

['mɔːldiːv] [fɪʃ] .
Maldive **Fish** **.**
马尔代夫 鱼 .

马尔代夫鱼。

['mɑːsi] .
Massi **.**
马西 .

马西。

[mɪlk] .
Milk **.**
牛奶 .

牛奶。

[pɑːl] .
Paal **.**
帕尔 .

帕尔。

[bred] .
Bread .
面包 .

面包。

['rɑːti] .
Rotti .
烤肉 .

罗蒂。

['ʃʊgə(r)] .
Sugar .
糖 .

糖。

- .
Sèèney .
- .

塞内。

['wɔːtə(r)] .
Water .
水 .

水。

- .
Thannir .
- .

坦尼尔。

['kəʊkəˌnʌt] [ɔɪl] .
Cocoanut Oil .
椰子 油 .

椰子油。

- - .
Thankaie Annay .
- - .

谢谢安娜。

[giː] .
Ghee .
酥油 .

酥油。

[naɪ] .
Naie .
奈伊 .

奈伊。

['bʌtə(r)] .
Butter .
黄油 .

黄油。

['vænˌnaɪ] .
Vannai .
瓦奈 .

瓦奈。

['ʌnjənz] .
Onions .
洋葱 .

洋葱。

- .
Vengayam .
- .

文加亚姆。

['kʌri] [liːvz] .
Curry **Leaves** .
咖喱 树叶 .

咖喱叶。

- ['pɪleɪ] .
Caruga **Pillay** .
- 皮莱 .

卡鲁加·皮莱。

['lemən] [ɔː(r)] [laɪmz] .
Lemon **or** **Limes** .
柠檬 或者 青柠 .

柠檬或青柠。

- .
Thascekaie .
- .

Thascekaie。

['tæmərɪnd] .
Tamarind .
罗望子 .

罗望子。

- .
Puley .
- .

普利。

['sɪnəmən] .
Cinnamon .
肉桂 .

肉桂。

- ['pʌtə] .
Carova **Patta** .
- 帕塔 .

卡罗瓦帕塔。

[kləʊvz] .
Cloves .
丁香 .

丁香。

- .
Ikramba .
- .

伊克拉姆巴。

[draɪ] [fɪʃ] .
Dry **Fish** .
干燥 鱼 .

干鱼。

- .
Caroowadoo .
- .

卡鲁瓦杜。

[fɪʃ] .
Fish .
鱼 .

鱼。

[miːn] .
Meen .
中间 .

嗯。

[biːf] .
Beef .
牛肉 .

牛肉。

- .
Erratchi .
- .

错误。

['mʌtn] .
Mutton .
羊肉 .

羊肉。

[ɑːt] - .
Art Erratchi .
艺术 - .

艺术错误。

[pɔːk] .
Pork .
猪肉 .

猪肉。

['pɑːndiː] - .
Pandi Erratchi .
潘迪 - .

潘迪·埃拉奇。

[faʊl] .
Fowl .
鸡 .

鸡。

['kəʊli] .
Coley .
科利 .

科利。

['tʃɪkɪn] .
Chicken .
鸡 .

鸡。

['kəʊli] ['kʊndʒuː] .
Coley Kunju .
科利 昆珠 .

科利·昆朱。

['ɑːtɪk(ə)lz][ɒv; əv] [fuːd] — - - .
Articles of Food — Posana Patharitlaugal .
文章 的 食物 — - - .

食品——Posana Patharitlaugal。

[miːt] .
Meat .
肉 .

肉。

- .
Ereitchi .
- .

埃雷奇。

[freʃ] [miːt] .
Fresh **Meat** .
新鲜的 肉 .

新鲜肉类。

[pætʃə] - .
Patcha **Eratchi** .
帕查 - .

帕查·埃拉奇。

- [fɪʃ] .
Ghie **Fish** .
- 鱼 .

酥油鱼。

[neɪ] [miːn] .
Ney **Meen** .
内伊 中间 .

内米恩。

[səʊls] .
Soles .
鞋底 .

鞋底。

[nɑːˈkuː] [miːn] .
Nakoo **Meen** .
纳库 中间 .

纳库·米恩。

[ʃrɪmps] .
Shrimps .
虾 .

虾。

- , - .
Cooni , **Erraal** .
- , - .

库尼，埃拉尔。

[prɔːn] .
Prawn .
虾 .

虾。

- .
Erraal .
- .

埃拉尔。

[ˈlɒbstə(r)] .
Lobster .
龙虾 .

龙虾。

- .
Singeerral .
- .

辛格拉尔。

[kræb] .
Crab .
螃蟹 .

螃蟹。

.
Nandoo .
南杜 .

南杜。

['tɜːki] .
Turkey .
火鸡 .

火鸡。

[væn] ['kəʊli] .
Van Coley .
范 科利 .

范·科利。

[guːs] .
Goose .
鹅 .

鹅。

[ˌperɪə'dɒnʃɪə] - , [ɔː(r)] - .
Peria Vathu , or Wathu .
佩里亚 - , 或者 - .

Peria Vathu，或 Wathu。

[tiːl] .
Teal .
蓝绿色 .

蓝绿色。

- .
Seeragi .
- .

塞拉吉。

[snaɪp] .
Snipe .
狙击 .

狙击。

[kɑːlən] [ɔː(r)] - .
Collan or Collaan .
科兰 或者 - .

Collan 或 Collaan。

['sɪərɪəls] .
Cereals .
谷物 .

谷物。

[θəniːjə] - .
Thaniya Vagayi .
塔尼亚 - .

Thaniya Vagayi。

[bɔɪld] [raɪs] .
Boiled **Rice** .
煮沸 米 .

白米饭。

['sɔːruː] .
Soru .
索鲁 .

索鲁。

[pɜːl] ['bɑːli] .
Pearl **Barley** .
珍珠 大麦 .

珍珠大麦。

[bɑːrli] - .
Barli **Arisi** .
巴利 - .

巴利·阿里西。

['seɪgəʊ] .
Sago .
西米 .

西米。

[sæv] - ['væri] - [ˌes 'aɪ] .
Sav - **vari** - **si** .
保存 - 变化 - 是 .

萨瓦里西。

- ['rægi] .
Kurrakan **Raggy** .
- 破烂的 .

Kurrakan Raggy。

- - .
Koorakan **Kapay** .
- - .

Koorakan Kapay。

[meɪz] .
Maize .
玉米 .

玉米。

- , - , - .
Sollam , **Mākka** , **Solam** .
- , - , - .

索拉姆，麦加，索拉姆。

['pʌlsɪz] .
Pulses .
脉冲 .

脉冲。

- - .
Payaroo **Vagaie** .
- - .

Payaroo Vagaie。

[greɪn] .
Grain .
粮食 .

粮食。

- , - .
Kadalay , Thaniam .
- , - .

卡达莱，塔尼亚姆。

['flaʊə(r)] .
Flour .
面粉 .

面粉。

- , - .
Mahà , Vagai .
- , - .

Mahà，Vagai。

[wiːt] ['flaʊə(r)] .
Wheat Flour .
小麦 面粉 .

面粉。

- - .
Gothuma Mā .
- - .

Gothuma Mā。

[kɔːn] ['flaʊə(r)] .
Corn Flour .
玉米 面粉 .

玉米粉。

- - .
Sollam Mā .
- - .

索拉姆·马。

[ˌtæpi'əʊkə] .
Tapioca .
木薯 .

木薯粉。

['iːlaɪ] [leɪ] - .
Eli lay Mā .
伊莱 躺 - .

Eli lay Mā。

['ærəʊruːt] .
Arrowroot .
葛 .

葛。

- - .
Coova Mā .
- - .

Coova Mā。

['kæbɪdʒ] .
Cabbage .
卷心菜 .

卷心菜。

- - .
Govis Keeray .
- - .

戈维斯·基雷。

['kjuːkʌmbə(r)] .
Cucumber .
黄瓜 .

黄瓜。

\- .
Wellari .
\- .

韦拉里。

['pʌmpkɪn] .
Pumpkin .
南瓜 .

南瓜。

\- [kaɪ] .
Poosani Kai .
\- 凯 .

普萨尼·凯。

['brɪŋgɔːl] .
Bringall .
全部 .

带上所有东西。

\- [keɪ] .
Kathari Kay .
\- 凯 .

卡塔里·凯。

['wendə] [keɪ] .
Wenda Kay .
温达 凯 .

温达·凯。

['wendə] [kaɪ] .
Wenda Kai .
温达 凯 .

文达凯.

['drʌmstɪk] .
Drumstick .
鸡腿 .

鸡腿。

\- [kaɪ] .
Mooroonga Kai .
\- 凯 .

穆伦加凯。

['kʌri] [stʌf] .
Curry Stuffs .
咖喱 东西 .

咖喱配料。

\- .
Masalai .
\- .

玛萨拉伊。

['pepə(r)] .
Pepper .
胡椒 .

胡椒。

Melagu .

梅拉古。

['mʌstəd] .
Mustard .
芥末 .

芥末。

Kadoogoo .

卡杜古。

['gɑːlɪk] .
Garlic .
蒜 .

蒜。

['vɛlə] .
Vella Vengāyam .
维拉 .

Vella Vengāyam.

['fenjugriːk] .
Fenugreek .
胡芦巴 .

胡芦巴。

Vanthayam .

Vanthayam。

[dɑːk] [mɑː'^əusə] [liːvz] .
Dark Margosa Leaves .
黑暗的 苦参 树叶 .

深色苦楝叶。

['pɪleɪ] .
Caroova Pillay .
皮莱 .

卡鲁瓦·皮莱。

['ænəsiːd] .
Aniseed .
八角 .

八角。

Sōōmboo .

松布。

['kɑːdəməm] .
Cardamom .
小豆蔻 .

小豆蔻。

['iːləm] .
Alāmor elam .
埃拉姆 .

Alāmor elam.

['nʌtmeg] .
Nutmeg .
肉豆蔻 .

肉豆蔻。

['sɑːθiː] [kaɪ] .
Sathi Kai .
萨蒂 凯 .

萨蒂·凯。

[meɪs] .
Mace .
锤 .

锤。

['sɑːθiː] - .
Sathi Pathari .
萨蒂 - .

萨蒂·帕塔里。

[laɪm] .
Lime .
酸橙 .

酸橙。

- ['pɑːləm] .
Ellumitchan Palam .
- 帕拉姆 .

埃鲁米查恩·帕拉姆。

[fruːt] .
Fruit .
水果 .

水果。

['pælə] , - .
Pala , Vagai .
帕拉 , - .

帕拉，瓦盖。

['mæŋgəʊ] .
Mango .
芒果 .

芒果。

- ['pɑːləm] .
Mām Palam .
- 帕拉姆 .

Mām Palam。

['plæntɪn; 'plænteɪn] .
Plantain .
芭蕉 .

芭蕉。

['vɑːlə]['pɑːləm] .
Vala Palam .
瓦拉 帕拉姆 .

Vala Palam。

['kʌstəd] ['æp(ə)l] .
Custard Apple .
蛋奶冻 苹果 .

番荔枝。

- ['pɑːləm] .
Seitha Palam .
- 帕拉姆 .

塞塔·帕拉姆。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

咖喱厨师助手，或者说，(The Curry Cook's Assistant Or, Curries,) 第4/4页

[dʒæk] [fruːt] .
Jack Fruit .
杰克 水果 .

菠萝蜜。

- , ['pɑːləm] .
Paala , Palam .
- , 帕拉姆 .

帕拉，帕拉姆。

[bred] [fruːt] .
Bread Fruit .
面包 水果 .

面包果。

['lɪərə]['pælə] [kaɪ] .
Lera Palla Kai .
莱拉 帕拉 凯 .

Lera Palla Kai。

['bʊləks] [hiːl] .
Bullock's Heel .
牛的 脚跟 .

牛蹄跟。

['rɑːmə] - ['pɑːləm] .
Rama Seitha Palam .
罗摩 - 帕拉姆 .

Rama Seitha Palam。

[paɪn]['æp(ə)l] .
Pine Apple .
松树 苹果 .

菠萝。

- ['pɑːləm] .
Annāsi Palam .
- 帕拉姆 .

安纳西·帕拉姆。

['ɒrɪndʒ] .
Orange .
橙子 .

橙子。

[' palisadoed] [θɑːtəm] , ['pɑːləm] .
Pani Thottam , Palam .
帕尼 托塔姆 , 帕拉姆 .

Pani Thottam，Palam。

['gwɑːvə] .
Guava .
番石榴 .

番石榴。

- ['pɑːləm] .
Coiya Palam .
- 帕拉姆 .

科伊亚帕拉姆。

[ai][kæn; kən] [ɡɪv] ['sevrəl] ['ʌðə(r)] [nems] [ɪn]['tæmɪl][ænd; ənd] ['ɪŋɡlɪʃ] ,
I can give several other names in Tamil and English ,
我 能 给 一些 其他 姓名 在 泰米尔语 和 英语 ,

我可以提供几个其他的泰米尔语和英语名字，

[bʌt; bət][maɪ]['lɪt(ə)l] [bʊk] [ɪz] [tuː] [lait] [tuː; tə] ['kæri] [ðə; ði]['bɜːd(ə)n] .
but my little book is too light to carry the burden .
但 我的 小的 书 是 也 光 到 携带 这 负担 .

但我的小册子太轻了，无法承担这份重担。

[diː] . - .
D . SANTIAGOE .
D . - .

D. 圣地亚哥。

['prɪntɪd] [baɪ] ['wɪljəm] [klaʊz] [ænd; ənd] [sʌnz] , ['lɪmɪtɪd] ,
PRINTED BY WILLIAM CLOWES AND SONS , LIMITED ,
打印 经过 威廉 克洛斯 和 儿子们 , 有限的 ,

由威廉·克洛斯父子公司印刷

['lʌndən] [ænd; ənd] ['bɛkəlz] .
LONDON AND BECCLES .
伦敦 和 贝克尔斯 .

伦敦和贝克尔斯。

[[wʌn]] [fɔː(r); fə(r)] [fɪʃ] ['kɜːriːz] , [bʌt; bət][nɒt] [freʃ] [fɪʃ] — [ðə; ði] [freʃ] [fɪʃ] [kʊd; kəd][biː; bi]['ɡɪv(ə)n]
[1] For Fish Curries , but not fresh fish — the fresh fish could be given
[1] 为了 鱼 咖喱 , 但 不是 新鲜的 鱼 — 这 新鲜的 鱼 可以 是 给定
['æsɪd] [teɪst] [frɒm; frəm]['lemən] ,
acid taste from lemon ,
酸 品尝 从 柠檬 ,

[1] 用于鱼咖喱，但不适用于新鲜鱼——新鲜鱼可能会因柠檬而带有酸味，

[ɔː(r)]['tæmərɪnd] , [ɔː(r)]['vɪnɪɡə(r)] .
or tamarind , or vinegar .
或者 罗望子 , 或者 醋 .

或者罗望子，或者醋。

[[ˌtuː'tuː]] [ɪn] - [hæv; həv] [biːn] [tuː; tə]['mɔːldiːv] ['aɪlənd] , [ɔː(r)] - ['aɪlənd] , [wɪð] [maɪ]['mɑːstə(r)] ,
[2] In 1879 have been to Maldive Island , or Minicoi Island , with my master ,
[2] 在 - 有 到过 到 马尔代夫 岛 , 或者 - 岛 , 和 我的 掌握 ,

[2] 1879年，我曾和我的主人一起去过马尔代夫岛，或者叫米尼科伊岛。

[tuː; tə][ə; eɪ] [rekt] ['stiːmə(r)] [ɒv; əv] “ [bɜːd] ” [laɪn] . — [ed] .
to a wrecked steamer of “ Bird ” Line . — Ed .
到 一个 损毁 汽船 的 “ 鸟 ” 线 . — 艾德 .

致“鸟”航运公司一艘遇难的轮船。——编者注

[pliːz] [tuː; tə] [riːd] [ðə; ði]['ɑːtɪk(ə)l][ɒv; əv] ['sætədeɪ] [rɪ'vjuː] [ɒv; əv] 22nd [ɒk'təʊbə(r)] , - .
Please to read the article of Saturday Review of 22nd October , 1887 .
请 到 读 这 文章 的 周六 审查 的 22nd 十月 , - .

请阅读1887年10月22日星期六评论的文章。

[[θriː]] [draɪd] [ʃɑːk] , [prɪ'peəd] [ɪn][ðə; ði]['mɔːldiːv] ['aɪləndz] . — [ed] .
[3] Dried shark , prepared in the Maldive Islands . — Ed .
[3] 干燥 鲨鱼 , 准备 在 这 马尔代夫 岛屿 . — 艾德 .

[3] 马尔代夫群岛生产的干鲨鱼肉。——编者注

[[fɔːr]] [ɪf] [kʊd; kəd][biː; bi] [prə'kjʊəd] .
[4] If could be procured .
[4] 如果 可以 是 采购 .

[4] 如果能够获得。

[[faɪv]] [giː] [ɪz]['əʊnli] ['meltɪd] ['bʌtə(r)] , [mʌtʃ] [juːst] [ɪn]['ɪndiə] , [məʊst][baɪ][beŋ'gɔːli] .
[5] Ghee is only melted butter , much used in India , most by Bengali .
[5] 酥油 是 仅有的 融化 黄油 , 很多 用过的 在 印度 , 最多 经过 孟加拉 .

[5] 酥油只是融化的黄油，在印度被广泛使用，尤其受到孟加拉人的喜爱。

[[sɪks]] ['neɪtɪvz] [ɒv; əv]['ɪndiə] [sez] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] ['veri] ['juːsf(ə)l]['medsn; 'medɪsn] ,
[6] Natives of India says it is a very useful medicine ,
[6] 本地人 的 印度 说道 它 是 一个 非常 有用 药品 ,

[6] 印度当地人说它是一种非常有用的药物，

[bʌt; bət][ai][maɪ'self] [nəʊ] [tuː] ['lɪt(ə)l]['hɪstri; 'hɪstəri] [ə'baʊt] [ˌaɪ 'tiː] , [bʌt; bət][hæz; həz][ə; eɪ]['nɑːsti] [smel] .
but I myself know too little history about it , but has a nasty smell .
但 我 我 知道 也 小的 历史 关于 它 , 但 有 一个 可恶的 闻 .

但我自己对它的历史了解甚少，只知道它有一股难闻的气味。

[['sɛvən]] ['pɒpədəm] [ɪz][ə; eɪ] [θɪn] [kaɪnd][ɒv; əv]['flaʊə(r)][ænd; ənd]['tɜːt(ə)l] [egz] , [ænd; ənd][ə; eɪ][kaɪnd]
[7] Poppadoms is a thin kind of flour and turtle eggs , and a kind
[7] 印度薄脆饼 是 一个 薄的 种类 的 面粉 和 龟 鸡蛋 , 和 一个 种类
[ɒv; əv] [greɪn] ,
of grain ,
的 粮食 ,

[7] 薄脆饼是一种用面粉和龟蛋制成的薄脆饼，也是一种谷物。

[mɪkst] [ænd; ənd] [meɪd] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz]['peɪpə(r)] .
mixed and made as thin as paper .
混合 和 制成 作为 薄的 作为 纸 .

混合后制成薄如纸片。

[[eit]] ['kɪtʃɪn] [meit] [ɪz][ə; eɪ] [bɔɪ] [kept] ['ʌndə(r)][ðə; ði] [kʊk] [tuː; tə][duː; də][ɔːl][ðə; ði] ['wɒʃɪŋ] ,
[8] Kitchen mate is a boy kept under the cook to do all the washing ,
[8] 厨房 伴侣 是 一个 男生 保留 在下面 这 厨师 到 做 全部 这 洗涤 ,
[ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] . , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .
etc . , etc .
ETC . , ETC .

[8] 厨房助手是厨师手下雇佣的男孩，负责洗衣服等等。

[[naɪn]] [waɪ] ['ɪŋglɪʃ] ['piːp(ə)l] ['ɔːlweɪz] [spel] [ðɪs] [wɜːd] [rɒŋ] ?
[9] Why English people always spell this word wrong ?
[9] 为什么 英语 人们 总是 拼写 这 单词 错误的 ?

[9] 为什么英国人总是把这个词拼错?

['evribɒdi] [nəʊz] [ðɪs] — - , ['pepə(r)] ; ['tæni] , ['wɔːtə(r)] .
Everybody knows this — Mollagoo , pepper ; tanney , water .
大家 知道 这 — - , 胡椒 ; 坦尼 , 水 .

人人都知道——Mollagoo，胡椒；tanney，水。

[ɪn]['prɒpə(r)]['tæmɪl][ðə; ði] - ['tæni] [ɪz] [prə'naʊnst] “ - [nɪr] ” [ænd; ənd] “ -
In proper Tamil the mollagoo tanney is pronounced “ Mollagoo Neer ” and “ Mollagoo
在 恰当的 泰米尔语 这 - 坦尼 是 发音 “ - 尼尔 ” 和 “ -
[tænɪr] . ”
Tannir . ”
坦尼尔 . ”

在正确的泰米尔语中，mollagoo tanney 发音为“Mollagoo Neer”和“Mollagoo Tannir”。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。


听书破万卷
开口如有神